



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Légumineuses (légumineuses à grain)**

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

### SQA-23 - Légumineuses (légumineuses à grain)

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

#### [SQA-23-01 - Légumineuses en conserve](#)

[SQA-23-01-01 - Haricots noirs en conserve](#)

[SQA-23-01-02 - Doliques à œil noir en conserve](#)

[SQA-23-01-03 - Haricots de Lima en conserve](#)

[SQA-23-01-04 - Pois chiches en conserve](#)

[SQA-23-01-05 - Haricots rouges, cannellinis en conserve](#)

[SQA-23-01-06- Haricots Pinto en conserve](#)

[SQA-23-01-07 - Haricots riz en conserve](#)

[SQA-23-01-08 – Haricots blancs en conserve \(haricots blancs en conserve\)](#)

[SQA-23-01-09 – Haricots de Lima en conserve](#)

[SQA-23-01-10 – Lentilles en conserve](#)

#### [SQA-23-02 - Légumineuses sèches](#)

[SQA-23-02-01 - Haricots noirs secs](#)

[SQA-23-02-02 - Doliques à œil noir secs](#)

[SQA-23-02-03 - Haricots rouges ou cannellinis secs](#)

[SQA-23-02-04 - Lentilles sèches](#)

[SQA-23-02-05 - Haricots de Lima secs](#)

[SQA-23-02-06 – Petits haricots blancs \(haricots blancs secs\)](#)

[SQA-23-02-07 - Pois cassés secs](#)

[SQA-23-02-08 – Haricots Pinto secs](#)

#### [SQA-23-03 - Légumineuses surgelées](#)

[SQA-23-03-01 - Haricots de Lima surgelés](#)

#### [SQA-23-04 – Légumineuses surtransformées](#)

[SQA 23-04-01 – Hummus](#)

#### [Règlements applicables et références concernant les légumineuses \(légumineuses à grain\)](#)

##### Description

1. Le terme « légumineuses » fait référence aux plantes dont le fruit est dans une gousse. Les légumineuses à grain font partie de la famille des légumineuses, mais le terme « légumineuses à grain » désigne uniquement celles qui produisent des graines comestibles séchées. Chez les légumineuses, les semences ou graines sont contenues dans une gousse. Les légumineuses à grain comprennent les haricots, les pois et les lentilles. Chacune de ces espèces présente une vaste gamme de couleurs et de grosseurs. Le terme « légumineuse » vient du latin legumen qui signifie « plante à gousse ».

##### SQA-23-01-01 - Tableau 1 : Type de légumineuse

Type de légumineuse	Caractéristiques
<b>Pois chiche</b>	Graine de grosseur moyenne et de forme ronde et irrégulière. Le pois chiche est légèrement plus gros que le pois moyen et de couleur beige. Il a une texture ferme et crémeuse et un goût de noisette.
<b>Haricot rouge</b>	Graine réniforme de grosseur moyenne, de couleur rouge foncé et à texture molle.
<b>Haricot noir</b>	Graine de grosseur moyenne et de forme ovale, à peau noire et à chair blanche.
<b>Dolique à œil noir</b>	Graine de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire.
<b>Lentille</b>	Petite graine mince en forme de disque pouvant être de couleur verte, brune, rouge, orange ou jaune. Les lentilles vertes et brunes gardent leur forme après la cuisson. Les lentilles rouges, orange et jaunes ont tendance à fondre lorsqu'elles sont cuites.
<b>Haricot de Lima</b>	Graine plate réniforme de grosseur moyenne ou petite habituellement d'un jaune ou vert crémeux, bien que certaines variétés soient de couleur blanche, rouge, violette, brune ou noire. Les graines jaunes de plus grosse dimension portent parfois un autre nom tout comme les graines vertes plus petites.
<b>Petit haricot blanc</b>	Petite graine blanche de forme ovale.
<b>Cannellini</b>	Graine blanche de grosseur moyenne et réniforme qui conserve bien sa forme après la cuisson.
Pois cassé	Petite graine ronde fendue en deux moitiés. Les pois cassés peuvent être verts, jaunes ou orange. Une fois cuits, ils deviennent très mous.
Haricot mungo	Petite graine verte très appréciée dans la cuisine chinoise. Graines souvent germées, parfois appelées « germes de haricot ».
Haricot adzuki	Petite graine ronde, de teinte rouge-brun, populaire dans la cuisine asiatique.

### SQA-23-01 - Légumineuses en conserve

#### Description

- De nombreuses légumineuses sont disponibles en conserve, dans de l'eau, salée ou non, à laquelle divers agents de conservation ont été ajoutés dans des contenants standards. Les légumineuses en conserve sont précuites et prêtes à être utilisées. Elles peuvent être substituées dans des recettes qui demandent des légumineuses cuites, mais peuvent être plus molles que les légumineuses sèches, trempées et cuites.
- Les légumineuses en conserve doivent avoir une couleur, une saveur et une odeur normales qui correspondent au type de légumineuse et d'emballage moyen utilisé et doivent avoir la texture caractéristique du produit. Les légumineuses en conserve sont disponibles dans une eau salée, à faible teneur en sel ou non salée.
- Que cela soit mentionné ou non sur le contenant, toutes les légumineuses en conserve doivent être rincées avant d'être utilisées.

**SQA-23-01-01 - Haricots noirs en conserve****Description**

5. Les haricots noirs en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots noirs en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

6. Si l'étiquette indique haricots noirs sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots noirs et de l'eau.

**SQA-23-01-02 - Doliques à œil noir en conserve****Description**

7. Les doliques à œil noir en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les doliques à œil noir en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

8. Si l'étiquette indique doliques à œil noir sans sel, le contenant doit contenir uniquement des doliques à œil noir et de l'eau.

**SQA-23-01-03 - Haricots beurre (haricots de Lima mature) en conserve****Description**

9. Les haricots beurre (haricot de Lima mature) en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots de Lima en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

10. Si l'étiquette indique haricots de Lima sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots de Lima et de l'eau.

**SQA-23-01-04 - Pois chiches en conserve****Description**

11. Les pois chiches en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les pois chiches en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

12. Si l'étiquette indique pois chiches sans sel, le contenant doit contenir uniquement des pois chiches et de l'eau.

**SQA-23-01-05 - Haricots rouges, cannellinis en conserve****Description**

13. Les haricots rouges ou cannellinis en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots rouges ou cannellinis en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

14. Si l'étiquette indique haricots rouges ou cannellinis sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots rouges ou cannellinis et de l'eau.

**SQA-23-01-06 - Haricots Pinto en conserve****Description**

15. Les haricots Pinto en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots Pinto en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

16. Si l'étiquette indique haricots Pinto sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots Pinto et de l'eau.

#### **SQA-23-01-07 - Haricots rouge en conserve**

##### **Description**

17. Les haricots rouge en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots rouge en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

18. Si l'étiquette indique haricots rouge sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots rouge et de l'eau.

#### **SQA-23-01-08 – Haricots blancs en conserve**

##### **Description**

19. Les haricots blancs en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots blancs en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

20. Si l'étiquette indique haricots blancs en conserve sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots blancs en conserve et de l'eau.

#### **SQA-23-01-09 – Haricots de Lima en conserve**

21. Les haricots de Lima en conserve sont disponibles selon leur préparation ordinaire ou avec une faible teneur en sodium. Lorsque l'étiquette indique 50 % moins de sel, les haricots de Lima en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

22. Si l'étiquette indique haricots de Lima en conserve « sans sel » ou « non salés », la boîte doit contenir uniquement des haricots et de l'eau.

#### **SQA-23-01-10 – Lentilles en conserve**

23. Les lentilles en conserve sont offertes dans une variété de couleurs (brunes, rouges ou vertes) selon leur préparation ordinaire ou avec une faible teneur en sodium. Lorsque l'étiquette indique 50 % moins de sel, les lentilles en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

24. Si l'étiquette indique lentilles en conserve « sans sel » ou « non salées », la boîte doit contenir uniquement des lentilles et de l'eau. Les lentilles en conserve dans le format ordinaire doivent être rincées avant leur utilisation.

#### **SQA-23-02 - Légumineuses sèches**

##### **Description**

25. Les légumineuses sont disponibles sèches et doivent provenir de la récolte de la dernière saison. Elles doivent avoir une belle couleur naturelle propre à leur type. Les légumineuses sèches doivent être propres, sèches, fermes, douces et libres de poussière et de saleté. La teneur en eau des pois secs ne doit pas dépasser 15 pour cent et des haricots secs 15,5 pour cent en masse.

26. Toutes les légumineuses sèches doivent être rincées et vérifiées (présence de cailloux, etc.) avant d'être utilisées.

#### **SQA-23-02-01 - Haricots noirs secs**

##### **Description**

27. Les haricots noirs secs sont habituellement très foncés, de forme ovale et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

**SQA-23-02-02 - Doliques à œil noir secs****Description**

28. Les doliques à œil noir secs sont des graines de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

**SQA-23-02-03 - Haricots rouges ou cannellinis secs****Description**

29. Les haricots réniformes secs peuvent être blancs (cannellinis) ou rouges, selon la variété. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

**SQA-23-02-04 - Lentilles sèches****Description**

30. Les lentilles viennent dans une variété de grosseurs allant de petites à très grosses. Les lentilles couramment disponibles sèches sont les lentilles vertes entières (appelées parfois lentilles de type Laird) et les lentilles rouges cassées. Le terme « cassé » est utilisé pour indiquer que la couche enveloppant la graine a été retirée et que la partie interne de la lentille (appelée le cotylédon) a été divisée en deux. Les lentilles cassées cuisent plus rapidement que les lentilles entières et sont excellentes en purée tandis que les lentilles entières sont meilleures en salade.

31. Les lentilles sèches sont habituellement disponibles dans des emballages de plastique transparents. Il faut les rincer avant de les utiliser, mais il n'est pas nécessaire de les faire tremper comme les autres légumineuses.

32. Les lentilles doivent être conservées dans un lieu sec à l'abri de la lumière et peuvent être entreposées pendant un an à compter de la date d'achat.

33. L'approvisionnement de lentilles doit être de la couleur et de la grosseur spécifiées.

**SQA-23-02-05 - Haricots de Lima secs****Description**

34. Les haricots de Lima sont des graines réniformes plates d'un jaune ou d'un vert crémeux et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

**SQA-23-02-06 - Petits haricots blancs****Description**

35. Les petits haricots blancs sont de forme ovale. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

**SQA-23-02-07 - Pois cassés secs****Description**

36. Les pois cassés secs sont de petits pois circulaires qui ont été divisés en deux moitiés. Ils sont de couleur verte, jaune, ou orange.

37. Les pois cassés doivent être fournis dans la couleur spécifiée.

38. Les légumineuses sèches sont inacceptables si elles :

- a. sont décolorées ou de couleur inégale;
- b. sales et montrent des signes de moisissure; et
- c. de grosseur différente.

**SQA-23-02-08 – Haricots Pinto secs****Description**

39. Les haricots Pinto secs sont des graines réniformes plates généralement d'un jaune ou d'un rouge crémeux avec des motifs bruns et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

### **SQA-23-03 - Légumineuses surgelées**

#### **Description**

40. Certaines légumineuses sont disponibles surgelées. Elles doivent être de qualité égale ou équivalente aux légumineuses fraîches et surgelées selon la méthode de congélation rapide individuelle.

41. Sauf indication contraire, l'approvisionnement doit être de grade A Canada ou l'équivalent.

#### **SQA-23-03-01 - Haricots de Lima surgelés**

#### **Description**

42. Les haricots de Lima sont congelés comme haricots de Lima de type Fordhook ou comme haricots de Lima. Ces derniers doivent être de grosseur et de couleur uniforme.

43. L'approvisionnement de haricots de Lima doit être du type spécifié et de grade A Canada ou l'équivalent.

### **SQA-23-04 – Légumineuses surtransformées**

#### **SQA-23-04-01 – Hummus**

44. L'hummus est composé de pois chiches cuits, en purée ou émiettés, de tahini (un condiment fait à partir de graines de sésame rôties, moulues et décortiquées), d'ail, de jus de citron, d'huile d'olive, de cumin et de sel. L'hummus est utilisé au Moyen-Orient comme condiment populaire ou comme substitut de protéine lorsque consommé avec du pain pita. L'hummus est offert sous sa forme nature et en une variété de saveurs. Sauf indication contraire, l'hummus doit être fourni sous sa forme nature.

45. Toutes les légumineuses achetées au Canada doivent :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et à son [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
- b. être conformes aux exigences énoncées par la [Commission canadienne des grains](#);
- c. être au moins de grade Canada no 1 conformément au [Guide officiel du classement des grains](#) ou à l'annexe 3 du [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#) (tableaux 24-26 et 30-37);
- d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Guide officiel du classement des grains](#);
- e. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
- f. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
- g. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
- h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);

- i. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et son [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - j. être conformes aux sections pertinentes de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - k. avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - l. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain; et
  - m. doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
46. Toutes les légumineuses à grain achetées à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - b. être conformes aux [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - c. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), de la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et de son [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#) (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - f. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#);
  - g. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du [Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - i. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \[Codex STAN 192-1995\]](#);
  - j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) (ou aux exigences équivalentes du pays d'origine);



- k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et son [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- l. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- n. avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- o. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les légumineuses doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- p. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain;
- q. être conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines pertinentes aux légumineuses à grain établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- r. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).

### **Taille**

47. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce des légumineuses, à moins d'avis contraire.

### **Emballage**

48. Les légumineuses doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque des sacs sont utilisés pour l'emballage, ceux-ci doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement.

49. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

**Règlements applicables et références concernant les légumineuses**

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#)

[Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Commission canadienne des grains – Grains officiels du Canada](#)

[Pulse Canada](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Guide officiel du classement des grains](#)

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Salubrité des aliments](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#)

[Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)