



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

Garniture de tarte et fruits à tarte

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

SQA-30 – Garniture de tarte et fruits à tarte

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**.

[Règlements applicables et références concernant la garniture de tarte et les fruits à tarte](#)

Description

1. « Garniture de tarte » est le produit préparé en conditionnant des fruits mûrs, propres, sains, bien préparés, avec du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide, et qui respecte les exigences énoncées dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 21.](#)
2. **Fruits à tarte, en conserve compacte ou en conserve épaisse** : Les fruits à tarte sont les produit en conserve conditionné à partir des fruits mûrs, sains, propres, bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inverti ou dextrose à l'état sec ou liquide, et qui a été partiellement ou entièrement précuit de façon que les fruits puissent être logés plus serrés dans la boîte, comme il est énoncé dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 22.](#)
3. Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte achetés au Canada doivent :
 - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés 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 la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#), et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
 - b. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - c. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#) et de [Santé Canada](#);
 - d. avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
 - e. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
 - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - h. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - i. avoir été préparés et manipulés 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);

- j. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) qui sont pertinents aux garnitures de tarte; et
 - k. 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 \[CAC/GL 21-1997\]](#).
4. Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. 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 la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
 - b. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - c. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#) et de [Santé Canada](#);
 - d. avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
 - e. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), Titre 16, Additifs alimentaires;
 - f. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
 - g. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
 - h. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
 - i. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#); et/ou
 - j. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
 - k. avoir été préparés et manipulés 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 aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) qui sont pertinents aux garnitures de tarte;
 - m. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);

- n. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale; et
- o. 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 \[CAC/GL 21-1997\]](#).

Format

5. Formats standards habituels s'appliquant à la vente au détail et au commerce des garnitures de tarte et fruits à tarte offertes sur le marché, conformément au [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe III, Tableau III, Contenants réguliers pour certains produits de fruits et de légumes](#):
- a. 10 oz liq ou 284 mL;
 - b. 14 oz liq ou 398 mL;
 - c. 19 oz liq ou 540 mL;
 - d. 28 oz liq ou 796 mL;
 - e. 48 oz liq ou 1,36 L; et
 - f. 100 oz liq ou 2,84 L.

Emballage

6. Les garnitures de tartes doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et au 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.

Entreposage et distribution

7. Tous les produits doivent être livrés en bon état et être exempts de signes de détérioration.

Règlements applicables et références concernant les Garnitures de tarte et fruits à tarte

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

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

[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 produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

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

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

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

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 21](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, paragraphe 22](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe III, Tableau III, Contenants réguliers pour certains produits de fruits et de légumes](#)

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

[Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#)

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

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

[Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

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

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

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

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

[Santé Canada](#)

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