



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canada

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

Pain et produits de boulangerie

1^{er} avril 2018

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

SQA-34 - Pain et produits de boulangerie

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-34-01 – Pain

SQA-34-02 - Produits panifiés

SQA-34-03 - Pains plats

SQA-34-04 – Annexe A – Liste de produits répertoriés acceptables

SQA-34-04-01 - Annexe A – Tableau 1 – Pain tranché

SQA-34-04-02 – Annexe A – Tableau 2 – Muffins anglais

SQA-34-04-03 – Annexe A – Tableau 3 – Bagel

SQA-34-04-04 – Annexe A – Tableau 4 – Tortilla

SQA-34-04-05 – Annexe A – Tableau 5 – Pita

Règlements applicables et références concernant le pain et les produits de boulangerie

SQA-34-01 - Pain

Description

1. Le pain est un aliment stable produit par la cuisson d'une pâte faite avec de la levure, comme agent de levage, et constituée principalement de farine, de liquide (eau ou lait) et d'autres ingrédients (gras, sucre et sel) variant selon le type de pain. Les pains achetés doivent être nutritifs et d'un goût agréable, bien développés et bien cuits avec un brunissement égal. Ils doivent être exempts de croûte brûlée et être de taille uniforme. La texture de la mie doit être bonne et homogène, exempte de pâte collante, de grumeaux, de moisissures ou d'altération (pain filant).

2. Le pain filant est le nom d'une maladie qui entraîne la décomposition de l'amidon et des protéines du pain, ainsi qu'une pigmentation de la mie qui devient collante. Ces altérations s'accompagnent d'une odeur caractéristique désagréable et d'un goût nauséux. Cette maladie du pain, qui n'est pas visible immédiatement après la cuisson, se manifeste habituellement de 12 à 36 heures après la sortie du four.

SQA-34-01-01 - Tableau 1 : Types de pain

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
Pain blanc	Fait d'une pâte levée cuite au four et préparée avec de la farine et de l'eau qui peut contenir du sel, de la graisse alimentaire, du saindoux, du beurre ou de la margarine, du lait ou des produits du lait, des œufs entiers, des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs (frais, déshydratés ou congelés); un édulcorant et d'autres ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13 ,	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 . La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
	<p>Céréales et produits de boulangerie B.13.021. Le pain blanc doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.</p>	
Pain de style français ou italien	<p>Variante du pain blanc constituée d'une pâte levée préparée avec de la farine, de l'eau, du sucre et du sel, sans aucun autre des ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. Le pain de style français ou italien doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres, et sa croûte doit être dure.</p>	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021.</p> <p>La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h.</p> <p>Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.</p>
Pain blanc enrichi	<p>Fait d'une pâte dans laquelle la farine enrichie est la seule farine de blé utilisée et contient des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.022. Le pain blanc enrichi doit être de couleur blanc crème sans endroits grisâtres.</p>	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.022.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.</p>
Pain de blé entier	<p>Fait d'une pâte dans laquelle le pourcentage donné de farine doit être une farine de blé entier et doit contenir au moins 60 % de blé entier par rapport à la quantité totale de farine utilisée et des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.026.</p>	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.026.</p> <p>Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.</p>
Pain brun	<p>Pain coloré par l'utilisation de farine de blé entier, de farine Graham, de son, de mélasse ou de caramel.</p>	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.027.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de</p>

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
		450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Le pain doit contenir pour 100 parties en poids de farine au moins 50 parties en poids de raisins secs avec/ou sans pépins, ou de raisins secs et de raisins de Corinthe desquels au moins 35 parties doivent être des raisins secs et peuvent contenir des épices ou des pelures.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.025. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.

3. Pain contenant des ingrédients qui sont interdits dans la norme générale relative au pain (comme des fruits, des noix, des graines et des saveurs) ou d'autres ingrédients (surtout diverses farines panifiables, d'autres types de farines et des amidons) qui sont permis en proportions supérieures à celles indiquées dans la norme générale.

SQA-34-01-02 – Tableau 2 : Pain de composition spéciale

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain multigrain à 100 %	Farine multigrain	100	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain Graham	Farine Graham	150	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au lait	Solides du lait	6	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13,

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée minimale de conservation garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au miel	Miel	5	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au fromage	Fromage	12	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain d'avoine	Avoine	20	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13 B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain de blé concassé	Blé concassé	20	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13,

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			<p>Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.</p>
Pain au germe de blé	Germe de blé	2	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13 B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.</p>
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.</p>
Pain aux fruits	Fruits	40	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.</p>
Pain triticale	Farine triticale	20	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.</p>
Pain de seigle	Farine de seigle	20	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13,</p>

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			<p>Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire. Si du pain de seigle léger est exigé, au moins 10 % de la farine doit être de la farine de seigle. Si du pain de seigle foncé est exigé, au moins 30 % de la farine doit être de la farine de seigle.</p>
Pain aux raisins	Raisins secs sans pépins	50	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.</p>
Pain aux raisins	Ou un mélange de raisins secs et de raisins de Corinthe	35 et plus 15 maximum	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.</p>
Pain au son	> 3 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	> 3 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	<p>Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.</p> <p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.</p>


Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	Cote protéique d'au moins 0	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.



SQA-34-02 - Produits panifiés

Description

4. Produits fabriqués avec de la farine, de l'eau et d'autres ingrédients variant selon le produit. Le sel, le gras et des agents de levage comme la levure et le bicarbonate de soude sont des ingrédients courants. Les produits panifiés peuvent contenir d'autres ingrédients comme du lait, des œufs, du sucre, des épices, des fruits (comme les raisins secs), des légumes (comme l'oignon), des noix (comme les noix de Grenoble) ou des graines (comme des graines de pavot).

SQA-34-02-01 – Tableau 3 : Produits panifiés

Type de produit panifié	Description	Exigences
Bagel	Le bagel est un produit panifié en forme d'anneau, traditionnellement façonné à la main à partir d'une pâte de blé à levure à peu près de la taille d'une main. Les bagels sont d'abord bouillis dans l'eau et puis cuits au four. Les bagels ont une mie dense, élastique et pâteuse, avec une croûte brunie parfois croquante. Des graines de pavots, de sésame ou autres peuvent être cuites sur la croûte extérieure. Les bagels peuvent aussi être faits de différents types de pâte comme la pâte de grains entiers ou de seigle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Les bagels doivent être du type ou de la saveur précisés. Les bagels ne peuvent être congelés que si cela est précisé. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.
Biscuits soda 	Le biscuit soda est un biscuit mince, habituellement carré, fait de farine blanche, de la graisse alimentaire, de levure et de bicarbonate de soude. La plupart des variétés sont légèrement saupoudrées de gros sel ou non salées. La surface du biscuit soda est perforée, ce qui permet à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, de manière à ce que le levage soit uniforme. Les bords en pointillé permettent de détacher les	À moins d'indication contraire, les biscuits soda doivent être faits de farine de blé entier. Les biscuits soda doivent être non salés, à moins d'indication contraire.

Type de produit panifié	Description	Exigences
	biscuits les uns des autres. Leur texture est très sèche et craquante.	
Muffins anglais	Le muffin anglais est un petit pain à pâte levée rond et plat (ou mince) qui est habituellement servi fendu à l'horizontale. Les muffins anglais peuvent être faits de pâte de farine blanche ou de farine de grains entiers et sont offerts en différentes saveurs comme la cannelle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, les muffins anglais doivent être faits de farine de blé entier. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.
Pain Kaiser 	Le pain Kaiser ou empereur est un petit pain rond et croustillant. Il est fait de farine blanche ou de blé entier, de levure, de malt, d'eau et de sel. La face supérieure est habituellement divisée en cinq segments à symétrie rotative, séparés par des coupes superficielles rayonnant du centre vers l'extérieur ou en cinq lobes obtenus par pliages successifs chevauchants.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, les pains Kaiser doivent être faits de farine de blé entier et contenir 3 g de fibres chacun; leur diamètre doit être de 8,9 cm et leur poids, de 60 g.
Croissant	Le croissant est un petit pain à pâte feuilletée ayant une forme distinctive de croissant. Les croissants sont faits de couches de pâte levée couvertes de beurre, roulées et repliées plusieurs fois en succession, puis abaissées en une feuille, selon une technique nommée stratification. Le processus donne une pâtisserie à plusieurs couches, de texture croustillante semblable à une pâte feuilletée.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Les croissants ne peuvent être congelés que si cela est précisé.
Tortilla dure 	La tortilla dure est une galette craquante de farine de maïs frite en forme de U.	Les tortillas fournies doivent être non salées, mesurer 12,7 cm de longueur et peser 13 g chacune.
Vol au vent	Un vol au vent est une pâte feuilletée cylindrique faite en coupant et en empilant deux cercles de pâte feuilletée l'un sur l'autre – un est creux au centre, l'autre est entier. Utilisé comme base et rempli d'une préparation chaude ou froide, sucrée ou salée.	

Type de produit panifié	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, ne doivent pas être congelés]
Petits pains	Produits panifiés à pâte levée offerts en différentes tailles et formes.	Doivent demeurer de goût agréable, frais et savoureux 72 h après la livraison, sauf s'il s'agit de petits pains croûtés, qui doivent demeurer frais et savoureux 48 h après la livraison.
Petits pains blancs		Faits d'une farine blanche enrichie conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B13.001. Les petits pains blancs doivent être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.
Petits pains blancs à farine enrichie		Doivent être conformes aux exigences relatives aux petits pains blancs et contenir, par 100 parties de farine, au moins deux parties en masse de solides de lait écrémé ou quatre parties en masse de poudre de lactosérum séché.
Petits pains de blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité.
Petits pains croûtés		Doivent être cuits au four jusqu'à l'obtention d'une croûte dure sur la totalité de la surface et doivent être de la taille et de la forme prescrites.
Petits pains mollets		Doivent être faits d'une pâte qui contient pour chaque partie de farine, au moins deux parties en masse de sucre ou de dextrose et au moins deux parties en masse de la graisse alimentaire ou de saindoux. La croûte doit être souple au toucher. Les petits pains doivent être de la masse, de la taille et de la forme prescrites.
Pains à hot dog		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent avoir la forme requise pour les hot dogs. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser 43 g. La croûte du dessus doit être souple au toucher.
Pains à hamburger, blancs		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm et peser au moins 43 g, à moins d'indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher.
Pains à hamburger, blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité. Ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm et peser au moins 43 g, à moins d'indication contraire. La


Type de produit panifié	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, ne doivent pas être congelés]
		croûte du dessus doit être souple au toucher. Les pains hamburger de blé entier doivent contenir au moins 3 g de fibres chacun. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.
Pains à sous-marin, blancs		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives au pain de style français ou italien sauf qu'ils doivent être de forme allongée, semblable à celle des pains à hot dog, mais plus larges que ces derniers. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser au moins 65 g.
Pains à sous-marin, blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité. Ils doivent être de forme allongée, semblable à celle des pains à hot dog, mais plus larges que ces derniers. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser au moins 65 g. Les pains à sous-marin de blé entier doivent contenir au moins 3 g de fibres chacun. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.



SQA-34-03 - Pains plats

Description


5. Les pains plats sont faits avec de la farine, de l'eau et du sel, et la pâte est bien aplatie. Plusieurs pains plats ne contiennent pas de levure, ils sont donc plats. Certains sont légèrement levés comme le pita. Les pains plats peuvent contenir différents ingrédients comme la poudre de cari, des jalapeños en dés, de la poudre de piments forts, du poivre noir, etc. Des huiles d'olive ou de sésame peuvent aussi être ajoutées. L'épaisseur des pains plats peut varier de un millimètre à quelques centimètres.



SQA-34-03-01 – Tableau 5 : Pains plats

Type de pain plat	Description	Exigences
Pita blanc et de blé entier 	Le pain pita est un pain rond et plat, à pâte légèrement levée formant une poche. La « poche » du pain pita est créée par la vapeur qui fait gonfler la pâte à la cuisson. Lorsque le pain refroidit et s'aplatit, une poche se forme au centre. Le pain pita peut avoir différentes tailles, être rond ou ovale, et blanc ou de blé entier.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, le pain pita doit avoir un diamètre de 16,5 cm et peser 60-65 g. À moins d'indication contraire, il ne doit pas être fourni congelé. Se référer

Type de pain plat	Description	Exigences
		au paragraphe 6.F ci-dessous.
Tortilla blanche ou de blé entier 	La tortilla mexicaine est faite d'une farine de maïs ayant reçu un traitement spécial. Les tortillas sont peuvent aussi être faites de farine de blé. Les tortillas de maïs et les tortillas de blé ont des textures différentes. La tortilla de maïs est plus épaisse et plus cassante que la tortilla de blé qui se brise moins facilement en raison de sa haute teneur en gluten. Pour cette raison, la tortilla de blé peut être plus grande et plus mince. On trouve, sur le marché, des tortillas souples de farine blanche ou de blé entier, de 12 ou 25 cm de diamètre.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, elle ne doit pas être fournie congelée. Les tortillas fournies doivent peser 34 g (12 cm) ou 61 g (25 cm), selon ce qui est précisé. Les tortillas de blé entier de 25 cm doivent contenir au moins 3 g de fibres. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.
Focaccia 	La focaccia est un pain plat italien fait avec une farine à teneur élevée en gluten, de l'huile, de l'eau, du sel et de la levure. La pâte est aplatie de manière caractéristique ou pressée à la main en couche épaisse, puis cuite au four sur une pierre. La face supérieure est souvent perforée au couteau pour que les bulles d'air puissent s'échapper à la cuisson. La surface peut aussi être saupoudrée d'herbes ou garnie d'autres ingrédients.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, il ne doit pas être fourni congelé.

SQA-34-03-02 - Tableau 6 : Autres produits panifiés

Type de produit panifié	Description	Exigences
Croûtons 	Petits morceaux de pain frit ou grillé au four, habituellement en forme de dé. Leur taille et leur forme peut varier. Ils sont habituellement enrobés de gras ou d'huile, avant d'être cuits au four. Sur le marché, on trouve des croûtons assaisonnés et non assaisonnés.	Doivent être faits de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de

Type de produit panifié	Description	Exigences
	<p>Aucun assaisonnement additionnel n'est ajouté aux croûtons nature.</p> <p>En ce qui concerne les croûtons assaisonnés, du sel, des herbes ou des épices sont être ajoutés aux croûtons avant qu'ils ne soient cuits au four.</p> <p>Quant aux croûtons au fromage, on y ajoute du parmesan ou un autre fromage sec avant de les cuire au four.</p>	<p>boulangerie B.13.021 ou B.13.022.</p> <p>À moins d'indication contraire, ils ne doivent pas être fournis congelés.</p> <p>Les croûtons ne doivent pas être préparés avec du pain rassis.</p>
<p>Chapelure, nature</p> 	<p>La chapelure est faite de pain séché, cuit au four ou grillé jusqu'à ce qu'il soit croustillant sans qu'il ne brunisse, de manière à enlever presque toute l'humidité sans le rôtir ou le colorer. Une fois séché, le pain est pulvérisé mécaniquement. La chapelure doit être faite avec du pain frais, parce que le pain rassis lui donnerait une saveur atypique.</p>	<p>Doit être faite de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 ou B.13.022.</p> <p>À moins d'indication contraire, elle ne doit pas être fournie congelée.</p> <p>La chapelure ne doit pas être préparée avec du pain rassis.</p>
<p>Chapelure panko</p> 	<p>La chapelure panko est une chapelure floconneuse de type japonaise. Elle est faite de pain cuit par un courant électrique, ce qui donne un pain sans croûte. Sa texture est plus croustillante et plus aérée que la plupart des chapelures occidentales et elle résiste à l'absorption de graisse et d'huile pendant la friture. Il en résulte un enrobage plus léger.</p> <p>Lorsqu'un assaisonnement à l'italienne comme de l'origan, de l'ail, du basilic, etc. est ajouté à la chapelure nature, celle-ci est vendue sous le nom de Chapelure panko à l'italienne.</p>	<p>Doit être faite de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 ou B.13.022.</p>

6. Tous les pains, pains de composition spéciale, pains plats, produits panifiés et sous-produits du pain achetés au Canada :

- a. doivent être du type et dans un format d'emballage spécifiés;
- b. doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1 à 6;
- c. le pain et le pain de composition spéciale doivent avoir été sortis du four pas moins de 12 h ou plus de 24 h avant la livraison;
- d. ne doivent pas avoir été congelés à moins d'indication contraire;

- e. doivent être conformes aux exigences des tableaux 1 à 6 le cas échéant, à moins d'indication contraire;
 - f. les produits à base de blé entier et à grains entiers doivent contenir au moins 3 grammes de fibres par portion. L'annexe A fournit une liste de produits qui répondent à ce critère.
 - g. doivent être conformes aux articles pertinents dans 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 \(4e suppl.\)\)](#), 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 au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
 - h. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - i. doivent être conformes aux articles pertinents du document de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
 - j. doivent être conformes à toutes les exigences prescrites par la [Commission canadienne des grains](#);
 - k. doivent être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - l. doivent 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/ou le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - m. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - n. doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
 - o. doivent provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPC énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
 - p. doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes du document [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
7. Tous les pains, pains de composition spéciale, pains plats, produits panifiés et sous-produits du pain achetés à l'extérieur du Canada :
- a. doivent provenir uniquement de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
 - b. doivent être du type et dans un format d'emballage spécifiés;
 - c. doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1 à 6;
 - d. ne doivent pas avoir été congelés au préalable;
 - e. doivent être conformes aux exigences des tableaux 1 à 6, le cas échéant, à moins d'indication contraire;

- f. doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#); [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 \(4e suppl.\)\)](#), 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 au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\) pris en vertu de la Loi](#);
- g. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- h. doivent être conformes aux articles pertinents du document de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#) et de [l'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#);
- i. doivent être conformes aux exigences répertoriées (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) par la [Commission canadienne des grains](#);
- j. doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires indiqués dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
- k. doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires indiqués dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- l. doivent 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- m. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#); et/ou
- n. doivent être conformes à toutes les exigences indiquées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- o. doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- p. doivent provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPC énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- q. doivent être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés au pain;
- r. doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#); et
- s. doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tout le pain doit être obtenu de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Format

8. Le format habituel standard utilisé dans le commerce de détail et de gros et offert sur le marché pour le pain et les produits de boulangerie frais à moins d'indication contraire.

Emballage

9. Le pain et les produits de boulangerie frais doivent être conditionnés dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, étiquetés et marqués de manière à protéger l'hygiène et les qualités nutritionnelles, technologiques et organoleptiques des aliments. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances qui sont sans danger, qui conviennent à l'utilisation prévue et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirables.

Entreposage et distribution

10. Tous les produits doivent être livrés au moyen de véhicules propres et hygiéniques et dans des boîtes, des conditionnements ou des plateaux qui protègent le produit de la poussière et de la contamination pendant le transport.

Règlements applicables et références concernant le pain et les produits de boulangerie

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

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#)

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

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

[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 \(C.R.C., ch. 417\)](#)

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

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

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

[Agriculture et Agroalimentaire Canada - Tendances de consommation - Produits de boulangerie au Canada](#)

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

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

[Commission canadienne des grains](#)

[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 \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

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

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

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

SQA-34-04 – Annexe A – Pain et produits de boulangerie

1. **Le J4 Stratégique Services d'alimentation exige que 50 % de tous les pains servis par tous les services alimentaires des FAC répondent aux critères minimaux de 3 g de fibre par portion. Les produits répertoriés répondent à ces critères. Ceci n'est en aucun cas considéré comme la (les) marque (s) privilégiée (s) par le GC ou les FAC. Cela permet d'informer le personnel des produits répondant aux exigences de spécification. D'autres marques / produits répondant à ces critères sont acceptables.**

2. **Types de produits panifiés :**

- a. [Pain Tranché](#)
- b. [Bagel](#)
- c. [Muffins anglais](#)
- d. [Tortilla](#)
- e. [Pita](#)

3. Veuillez noter que les noms de produits de boulangerie suivi d'un astérisque (*) n'existent pas en français.

SQA 34 04-01 – Annexe A – Tableau 1 – Pain tranché

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Pain tranché	Country Harvest	Pain rustique (avec lin, grains de tournesol, sésame et seigle)	1 tranche (45 g) – 4 g fibre	
		Prairie bran*	1 tranche (45 g) – 4 g fibre	
		Fibres (source de fibre – Bien-Être)	1 tranche (45 g) – 8 g fibre	
	La récolte St-Méthode	Pain allongé intégral	2 tranches (58 g) – 6 g fibre	
	Les grains St-Méthode	Pain chia avec lin moulu	2 tranches (80 g) – 8 g fibre	
		Pain 9 grains entiers	2 tranches (80 g) – 8 g fibre	
		Miche 100 % grains entiers avec blé germé	2 tranches (58 g) – 7 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		Club miche 100 % blé entier	2 tranches (75 g) – 7 g fibre
	Campagnolo	Miche 100 % blé entier	2 tranches (72 g) – 7 g fibre
		Miche multigrain 100 % grains entiers	2 tranches (64 g) – 6 g fibre
	Stone Mill	Pain de seigle aux grains germés	2 tranches (60 g) – 6 g fibre
	Dempster's	Garden vegetable 100 % WG wheat bread*	2 tranches (86 g) – 6 g fibre
		Pain 12 céréales 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain de grains anciens avec quinoa 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain miel et avoine 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain seed lover's 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 4 g fibre
		Pain à 100 % de blé entiers 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
	Gadoua	Pain de blé entier tranché épais (Moelleux)	2 tranches (84 g) – 6 g fibre
		Pain multigrain (Pain de ménage)	2 tranches (96 g) – 7 g fibre
		Pain de blé entier (Pain de ménage)	2 tranches (96 g) – 7 g fibre
	Wonder	Pain 100 % blé entier et fibres	2 tranches (63 g) – 6 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché			
	Compliments	Pain de blé entier avec graines de lin (Nature's blend)	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain de blé entier avec avoine (Nature's blend)	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain multigrain avec graines de tournesol (Organic)	2 tranches (85 g) – 6 g fibre
		Pain 7 céréales (Organic)	2 tranches (85 g) – 7 g fibre
	Silver Hills	Biologique multigrain (exclusivement chez Costco)	1 tranche (40 g) – 3 g fibre
		The big 16*	1 tranche (38 g) – 4 g fibre
		Squirrely bread*	1 tranche (40 g) – 5 g fibre
		Pain aux graines de lin Mack's	1 tranche (41 g) – 5 g fibre
		Hemptation hemp bread*	1 tranche (38 g) – 4 g fibre
		Steady Eddie (sweetened with apple)*	1 tranche (38 g) – 4 g fibre
		The king's bread (grains anciens)*	1 tranche (40 g) – 4 g fibre
		Biologique 20 grain Train (Haute teneur en fibres)	1 tranche (40 g) – 5 g fibre
		Sprouted organic ancient grains big red's bread*	1 tranche (34 g) – 4 g fibre
		Pain au céréales anciennes biologique germées The Queen's Khorasan	1 tranche (34 g) – 4 g fibre
Oroweat	22 grains + seeds bread (Organic)*	1 tranche (48 g) – 4 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		100 % whole grain bread (Organic)*	1 tranche (48 g) – 3 g fibre
		Extra grainy 17 grains + seeds (Extra grainy)*	1 tranche (43 g) – 4 g fibre
		Extra grainy cracked wheat and oats (Extra grainy)*	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Extra grainy flax and sesame seed (Extra grainy)*	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Flax and sunflower (Healthfull)*	1 tranche (32 g) – 3 g fibre
		Nuts and seeds (Healthfull)*	1 tranche (32 g) – 3 g fibre
		Steel cut oats and honey (Healthfull)*	1 tranche (32 g) – 3 g fibre
		12 grain (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
		Healthy multi-grain (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
		Double fibre (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 5 g fibre
		7 grains (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
	Sunshine	Low sugar smart – Carb low GI (Wholemeal bread)*	2 tranches (72 g) – 8.6 g fibre
		Premium extra grain (Wholemeal bread)*	2 tranches (84 g) – 6 g fibre
		Canadian sprout extra fine (Wholemeal bread)*	2 tranches (69 g) – 6 g fibre
Food for life	7 sprouted grains (Pain)	1 tranche (34 g) - 3 g fibre	
	Ezekiel 4:9 (Au lin fait de grains entiers gernés)	1 tranche (34 g) – 4 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		Ezekiel 4:9 (Low sodium sprouted WG bread)*	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (De grains entiers germés garni de graines des sésame)	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Pain fait de grains entiers germés)	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
		Genesis 1:29 (Aux grains et graines germés)	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
	Betty	Pain léger (pain de spécialité) Pain à 100 % de blé entier	2 tranches (47 g) – 5 g fibre
	Méchant bon pain	21 grains entiers et graines	1 tranche (45 g) – 5 g fibre
		Bons grains	1 tranche (45 g) – 4 g fibre
		Powerseed*	1 tranche (42 g) – 5 g fibre
		Le Bleu (avec semoule de maïs bleu)	1 tranche (42 g) - 4 g fibre
		Honey Oats and flax*	1 tranche (42 g) – 3 g fibre
		100 % whole wheat*	1 tranche (42 g) – 3 g fibre
		21 grains entiers et grains (tranché mince)	1 tranche (28 g) – 3 g fibre
		Bons grains (tranché mince)	1 tranche (28 g) – 3 g fibre
	Powerseed (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 4 g fibre	
	White bread done right (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 1 g fibre	
	Sprouted whole grains (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 2 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		100 % whole wheat (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 2 g fibre
	Little Northern Bakehouse	Pain de millet et de chia	1 tranche (28 g) – 3 g fibre
		Pain de graines et de grains	1 tranche (30 g) – 3 g fibre
		Pain aux raisins et à la cannelle	1 tranche (30 g) - 3 g fibre
	Rudolph's	Sunflower seed rye bread*	1 tranche (50 g) – 4 g fibre
		Leinsamen Brot – Pain de seigle aux grains de lin	1 tranche (50 g) – 5 g fibre
		Schinkenbrot farm style (whole grain rye bread)*	1 tranche (50 g) – 3 g fibre
	Dimpflmeier	Pain Vollkornbrot – Pain de seigle à grains entiers	1 tranche (42 g) – 3 g fibre
		Pain Schinkenbrot – Pain de seigle de la forêt noire	1 tranche (57 g) – 3 g fibre
		Pain Leinsamen – Pain de seigle avec grains de lin	1 tranche (51 g) – 4 g fibre
		Pain Jagdschnitten – Pain de seigle de genre chasseur	1 tranche (57 g) – 3 g fibre
		Healthy living prebiotic Pain de multigrain	1 tranche (40 g) – 3 g fibre
		Pain de multigrain bavarois	1 tranche (40 g) – 3 g fibre
		Pain à 100 % de blé entier	1 tranche (30 g) – 3 g fibre

SQA 34 04-02 – Annexe A – Tableau 2 – Bagel

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Bagel	Dempster's	12 céréales	1 bagel (85 g) - 5 g fibre
		De blé entier	1 bagel (75 g) - 4 g fibre
	Old Mill	Blé entier	1 bagel (85 g) - 6 g fibre
	Country Harvest	Bleuets sauvages avec grains de lin	1 bagel (75 g) - 3 g fibre
		12 céréales	1 bagel (90 g) - 5 g fibre
		Pommes avec avoine, pommes et cannelle (en saison)	1 bagel (75 g) - 3 g fibre
		Blé entier et sésame	1 bagel (90 g) - 5 g fibre (East) 1 bagel (113 g) - 7 g fibre (West)
		Sarrasin et sirop d'érable avec du sirop d'érable du Québec et du blé malté (offre saisonnière)	1 bagel (75 g) - 3 g fibre
	Stone Mill	Canneberges et graines de citrouilles rôties	1 bagel (70 g) - 6 g fibre
		Muesli aux raisins secs	1 bagel (70 g) - 5 g fibre
		Supergraines chia	1 bagel (70 g) - 5 g fibre
	Udi's (gluten free)	Aux raisins et à la cannelle	1 bagel (99 g) - 3 g fibre
		Tout garni	1 bagel (99 g) - 3 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Bagel				
	Silver Hills	Bagel de grains germés Squirrelly		1 bagel (80 g) – 9 g fibre
		Bagel aux grains germés aux fines herbes et ail		1 bagel (80 g) – 9 g fibre
		Blé germés Rappleberry bagel		1 bagel (80 g) – 8 g fibre
	POM	Aux graines de sésame 100 % blé entier		1 bagel (75 g) – 4 g fibre
		Aux 12 céréales		1 bagel (85 g) – 5 g fibre
	Inéwa	Épeautre 100 %		½ bagel (55 g) – 2 g fibre
		Bagel avec sésame		½ bagel (55 g) – 3 g fibre
	Oakrun farm	Bagels multi-céréales		1 bagel (85 g) – 4 g fibre
	Gadoua	Sésame		1 bagel (90 g) – 3 g fibre
Nature		1 bagel (90 g) – 3 g fibre		
Cannelle et raisins		1 bagel (90 g) – 3 g fibre		
Compliments	Signal bagels de blé entier – Ontario (Signal)		1 bagel (85 g) – 4 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Bagel		Bagels au fromage cheddar (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels genre New York blé entier (Fresh)	1 bagel (90 g) – 4 g fibre	
		Bagels à 100 % de blé entier (Fresh)	1 bagel (75 g) – 4 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise multigrains (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise au jalapeno (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise aux graines de lin (Fresh)	1 bagel (113 g) – 5 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise genre pain doré (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise de blé entier intégral (Fresh)	1 bagel (113 g) – 7 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise aux bleuets (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise à la cannelle et aux raisins secs (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise tout garnis (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
	Dave's Killer Bread	Plain awesome bagel*	1 bagel (95 g) – 3 g fibre	
		Epic everything bagel*	1 bagel (95 g) – 5 g fibre	
		Cinnamon raisin remix bagel*	1 bagel (95 g) – 3 g fibre	
Weight watchers	100 % grain entier de blé	1 bagel (52 g) – 3 g fibre		

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Bagel			
	Front Street Bakery	Artisan bagels cranberry pumpkin seed with cinnamon*	1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		Swiss muesli with raisins*	1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		6 grains	1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		Super graines de chia	1 bagel (90 g) – 7 g fibre
	Le Choix du Président	Menu Bleu – Tout garni	1 bagel (56 g) – 5 g fibre
	Selection	Blé entier	1 bagel (85 g) – 5 g fibre
		Aux graines de sésame	1 bagel (85 g) – 3 g fibre
		Nature	1 bagel (85 g) – 3 g fibre

SQA 34 04-03 – Annexe A – Tableau 3 – Muffins anglais

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Muffins anglais			
	Oroweat	100 % whole wheat*	1 muffin (65 g) – 4 g fibre
		Cinnamon raisin*	1 tranche (38 g) – 1 g fibre
		Double fibre*	1 muffin (66 g) – 8 g fibre
	Food for life	7 grains germés	½ muffin (38 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 – Cannelle et raisins grains entiers germés	½ muffin (38 g) – 2 g fibre
		Ezekiel 4:9 – Sprouted grain flax	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 – Muffins anglais faits de grains entiers germés	½ muffin (38 g) – 3 g fibre
		Genesis 1:29 – Faits de grains entiers germés	½ muffin (38 g) – 3 g fibre
		Muffin anglais au riz brun sans gluten	½ muffin (43 g) – 2 g fibre
		Muffin anglais multi grains sans gluten	½ muffin (43 g) – 2 g fibre
POM	Muffin anglais de blé entier New York	1 muffin (57 g) – 4 g fibre	
Gadoua	De blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre	
Oakrun farm	Blé entier 100 %	1 muffin (57 g) – 3 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Muffins anglais		Grains entiers	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Wonder	100 % Yummy wheat English muffin*	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Thomas'	Light multi-grain*	1 muffin (57 g) – 8 g fibre
		100 % blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
		High fibre*	1 muffin (57 g) – 8 g fibre
	Le choix du Président	Blé entier à 100 % le Choix du Président Menu Bleu	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
		Multigrains le Choix du Président Menu Bleu	1 muffin (57 g) – 5 g fibre
	Dempster's	De blé entier Dempster's	1 muffin (57 g) – 4 g fibre
	Compliments	100 % blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
		Blé entier (Fresh)	1 muffin (75 g) – 5 g fibre
	Bakery cannelle	Muffin anglais riz et maïs	1 muffin (67 g) – 3 g fibre
	Old Mill	English muffin whole wheat*	1 muffin (57 g) – 3 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Muffins anglais			
	Weight watchers	100 % blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre

SQA 34 04-04 – Annexe A – Tableau 4 – Tortilla

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Tortilla	Mejicano	Tortillas multi-grains et huile d'olive (10 pouces)	1 tortilla (70 g) – 3 g fibre
		Tortillas blé entier (10 pouces)	1 tortilla (75 g) – 3 g fibre
		Tortillas blé entier et huile d'olive (10 pouces)	1 tortilla (70 g) – 3 g fibre
	POM	De blé entier 10 pouces	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
		Tumaro's	NY Deli style-Cracked pepper 10'' wrap*
		NY Deli style-Everything 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 10 g fibre
		NY Deli style-Pumpernickel 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 9 g fibre
		NY Deli style-Rye 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 9 g fibre
		NY Deli style-Sourdough 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 9 g fibre
	La Tortilla Factory	Non-GMO, low-carb tortillas. flour, burrito size*	1 tortilla (62 g) – 13 g fibre
		Non-GMO, low-carb tortillas, WW, large size*	1 tortilla (62 g) – 13 g fibre
		Non-GMO tortillas, WW, Burrito size*	1 tortilla (63 g) – 5 g fibre
		Gluten free, wheat free wraps ivory teff*	1 wrap (66 g) – 3 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps multi grain*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Tortilla		Extra virgin olive oil softwraps tomato basil*	1 wrap (62 g) – 12 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps traditional*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps rye*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps whole grain white*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre
		Sonoma all natural gluten free, wheat free wraps, ivory teff*	1 wrap (66 g) – 3 g fibre
	Food for life	Ezekiel 4:9 – Tortillas faits de grains entiers germés	1 tortilla (57 g) – 5 g fibre
	Casa Mendosa	Tortillas de blé entier	1 tortilla (64 g) – 4 g fibre
		Tortillas aux grains anciens (10 pouces)	1 tortilla (64 g) – 5 g fibre
	Le Choix du Président	Blé entier à grains entiers à 100 % Le Choix du Président Menu Bleu	1 tortilla (65 g) – 3 g fibre
	Udi's	Large tortillas (soft and wholesome)*	1 tortilla (72 g) – 5 g fibre
Mexicasa	De blé entier (grande)	1 tortilla (65 g) – 4 g fibre	
Great value	Tortillas de blé entier 10 pouces	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Tortilla			
	Dempster's	Aux grains anciens (large)	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
		100 % de blé entier (large)	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
	Selection	Farine de blé entier (grande)	1 tortilla (75 g) – 4 g fibre

SQA 34 04-05 – Annexe A – Tableau 5 – Pita

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pita			
	Pita break/Ozery Bakery	Blé entier	½ pita (56 g) – 2 g fibre
		Multigrains	½ pita (56 g) – 3 g fibre
	Haddad Bakery	Pain pita – extra large 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (117 g) – 13 g fibre
		Pain pita – large 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (78 g) – 8 g fibre
		Pain pita – moyen 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (46 g) – 5 g fibre
		Golden loaf – Poche épaisse 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (80 g) – 9 g fibre
		Pain pita à teneur élevée en fibres (Western style pita's)	1 pita (46 g) – 6 g fibre
		Pain pita riche en protéines (Western style pita's)	½ pita (28 g) – 5 g fibre
		Pain pita de blé entier style libanaise (Ethnic style pita's)	1 pita (67 g) – 7 g fibre
		Byblos – Pain pita 100 % blé entier genre libanais (Ethnic style pita's)	1 pita (57 g) – 6 g fibre
Kulcha Nan – Pain Nan à blé entier 100 % (Ethnic style pita's)		1 pita (85 g) – 7 g fibre	
Service de nourriture – moyen blé entier		1 pita (67 g) – 7 g fibre	
Service de nourriture – petit blé entier	1 pita (46 g) – 5 g fibre		
Joseph Bakery	Whole wheat pita bread (100% stone ground)*	½ pita (39 g) – 4 g fibre	
	White pita bread*	1 pita (41 g) – 4 g fibre	

Compliments	Pitas de blé entier avec mélange de céréales	1 pita (58 g) – 4 g fibre
Dempster's	Pochettes de pita de blé aux grains entiers à 100 %	½ pita (45 g) – 2 g fibre
Boulangerie Hanna's	100 % whole wheat pita (small)*	1 pita (38 g) – 3 g fibre
	100 % whole wheat pita (large)*	½ pita (55 g) – 5 g fibre