

## 5. Règles d'arrondissement

Tableau C1 : Renseignements principaux sur les éléments nutritifs – Arrondissement

(Colonne 4 du tableau figurant à B.01.401)

| Information   | Quantité  | Arrondissement<br>Unités métriques | Arrondissement<br>% VQ                      |     |
|---|---|------------------------------------|---|-----|
| Portion   | <10 g ou ml   | multiple de 0,1 g ou ml            |   |     |
|   | ≥10 g ou ml   | multiple de 1 g ou ml              |   |     |
| Énergie   | < 5 Calories, correspond à « sans Calorie »   | 0 Calorie                          |   |     |
|   | < 5 Calories, tous les autres cas   | 1 Calorie la plus près             |   |     |
|   | ≥ 5 to ≤ 50 Calories  | 5 Calories le plus près            |   |     |
|   | > 50 Calories   | 10 Calories le plus près           |   |     |
| Lipides (liste de base)<br>Total des lipides<br>Acides gras saturés<br>Acides gras trans<br><br>Saturés + trans (% VQ<br>seulement) | <b>Déclarations « sans » :</b><br>« <i>sans gras</i> »: <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans gras »<br>« <i>sans saturés</i> »: <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans saturés »<br>« <i>sans trans</i> » : <0,5 g et rencontre les exigences pour « sans trans » |                                    | 0 g   | 0 % |
|   | < 0,5 g, tous les autres cas  | 0,1 g le plus près                 | 1 % le plus près                            |     |
|   | ≥ 0,5 g à ≤ 5 g   | 0,5 g le plus près                 | 1 % le plus près                            |     |
|   | > 5 g   | 1 g le plus près                   | 1 % le plus près                            |     |
|   |   |                                    |   |     |
| Cholestérol<br>(% VQ facultatif)  | < 2 mg, correspond à « sans cholestérol »   | 0 mg                               | 0 %   |     |
|   | tous les autres cas   | 5 mg le plus près                  | 1 % le plus près                            |     |
| Sodium  | < 5 mg, correspond à « sans sodium ou sans sel »  | 0 mg                               | 0 %   |     |
|   | < 5 mg, tous les autres cas   | 1 mg le plus près                  | 1 % le plus près                            |     |
|   | ≥ 5 mg à ≤ 140 mg   | 5 mg le plus près                  | 1 % le plus près                            |     |
|   | > 140 mg  | 10 mg le plus près                 | 1 % le plus près                            |     |
| Glucides<br>Glucides<br>Fibres<br>Sucres (aucune<br>mention % VQ)   | < 0,5 g   | 0 g                                | 0 %   |     |
|   | ≥ 0,5 g   | 1 g le plus près                   | 1 % le plus près<br>(aucun % VQ des sucres) |     |
| Protéines   | < 0,5 g   | 0,1 g le plus près                 |   |     |
|   | ≥ 0,5 g   | 1 g le plus près                   |   |     |
| Teneur en vitamines<br>et en éléments<br>minéraux<br>Vitamine A<br>Vitamine C<br>Calcium<br>Fer                                     | < 1 % VQ par portion et quantité de référence   |                                    | 0 %   |     |
|   | ≥ 1 % à <2 %  |                                    | 2 %   |     |
|   | ≥ 2 % à ≤ 10 %  |                                    | 2 % le plus près                            |     |
|   | > 10 % à ≤ 50 %   |                                    | 5 % le plus près                            |     |
|   | > 50 %  |                                    | 10 % le plus près                           |     |

## Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement

(Colonne 4 du tableau figurant à B.01.402)

| Information  | Quantité   | Arrondissement<br>Unité métrique | Arrondissement<br>% VQ |
|--|--|----------------------------------|------------------------|
| Portions par contenant   | < 2 portions ou > 5 portions   | Multiple de 1                    |                        |
|  | ≥ 2 à ≤ 5 portions   | multiples de 0.5                 |                        |
| Énergie<br>Calories des lipides<br><br>Calories des lipides saturés +<br>Trans             | <i>Calories provenant des lipides :</i><br>< 5 Calories <i>et</i><br>lipides déclarés comme 0 g                        | 0 Calories                       |                        |
|  | <i>Calories provenant des saturés des +<br/>trans:</i><br>< 5 Calories <i>et</i><br>saturés + trans déclarés comme 0 g |                                  |                        |
|  | < 5 Calories, tous les autres cas  | 1 Calorie la plus près           |                        |
|  | ≥ 5 à ≤ 50 Calories  | 5 Calories le plus près          |                        |
|  | > 50 Calories  | 10 Calories le plus près         |                        |
| Kilojoules (unité facultative)   | tous les cas   | 10 kilojoules le plus près       |                        |
| Lipides (rens.<br>complémentaires)<br>polyinsaturés<br>oméga-6<br>oméga-3<br>monoinsaturés | < 1 g  | 0,1 g le plus près               |                        |
|  | ≥ 1 g à ≤ 5 g  | 0,5 g le plus près               |                        |
|  | > 5 g  | 1 g le plus près                 |                        |
| Potassium  | < 5 mg, < 5 mg/portion et quantité de référence  | 0 mg                             | 0 %                    |
|  | < 5 mg, tous les autres cas  | 1 mg le plus près                | 1 % le plus près       |
|  | ≥ 5 mg à ≤ 140 mg  | 5 mg le plus près                | 1 % le plus près       |
|  | > 140 mg   | 10 mg le plus près               | 1 % le plus près       |
| Glucides<br>Fibres solubles<br>Fibres insolubles<br>Alcool de sucre<br>Amidon              | < 0,5 g  | 0 g                              |                        |
|  | ≥ 0,5 g  | 1 g le plus près                 |                        |
| Vitamines et éléments<br>minéraux nutritifs  | < 1 % VQ par portion et quantité de référence  |                                  | 0 %                    |
|  | ≥ 1 % - <2 %   |                                  | 2 %                    |
|  | ≥ 2 % à ≤ 10 %   |                                  | 2 % le plus près       |
|  | > 10 % à ≤ 50 %  |                                  | 5 % le plus près       |
|  | > 50 %   |                                  | 10 % le plus près      |

6. Le format et la version (modèle) appropriés ont-ils été sélectionnés?

6A Arbres de décision - Modèles TVN

## Modèles standard, horizontal et linéaire Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.454)

**1<sup>er</sup> niveau**

| Valeur nutritive        |                      |
|-------------------------|----------------------|
| par 125 mL (87 g)       |                      |
| Teneur                  | % valeur quotidienne |
| <b>Calories 80</b>      |                      |
| <b>Lipides 0,5 g</b>    | <b>1 %</b>           |
| saturés 0 g             |                      |
| + trans 0 g             | <b>0 %</b>           |
| <b>Cholestérol 0 mg</b> |                      |
| <b>Sodium 0 mg</b>      | <b>0 %</b>           |
| <b>Glucides 18 g</b>    | <b>6 %</b>           |
| Fibres 2 g              | <b>8 %</b>           |
| Sucres 2 g              |                      |
| <b>Protéines 3 g</b>    |                      |
| Vit A 2 %               | Vit C 10 %           |
| Calcium 0 %             | Fer 2 %              |

Standard (1.1–1.6)

ou

| Valeur nutritive        |            | par 125 mL (87 g) |  |
|-------------------------|------------|-------------------|--|
| Teneur                  | % VQ*      |                   |  |
| <b>Calories 80</b>      |            |                   |  |
| <b>Lipides 0,5 g</b>    | <b>1 %</b> |                   |  |
| saturés 0 g             |            |                   |  |
| + trans 0 g             | <b>0 %</b> |                   |  |
| <b>Cholestérol 0 mg</b> |            |                   |  |
| <b>Sodium 0 mg</b>      | <b>0 %</b> |                   |  |
| <b>Glucides 18 g</b>    | <b>6 %</b> |                   |  |
| Fibres 2 g              | <b>8 %</b> |                   |  |
| Sucres 2 g              |            |                   |  |
| <b>Protéines 3 g</b>    |            |                   |  |
| Vitamine A              | 2 %        |                   |  |
| Vitamine C              | 10 %       |                   |  |
| Calcium                 | 0 %        |                   |  |
| Fer                     | 2 %        |                   |  |

\* VQ = valeur quotidienne

Standard étroit (2.1–2.4)

ou

| Valeur nutritive                      |                      | par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g) |  |
|---------------------------------------|----------------------|---------------------------------------|--|
| Teneur                                | % valeur quotidienne |                                       |  |
| Amount                                | % Daily Value        |                                       |  |
| <b>Calories / Calories 80</b>         |                      |                                       |  |
| <b>Lipides / Fat 0,5 g</b>            | <b>1 %</b>           |                                       |  |
| saturés / Saturated 0 g               |                      |                                       |  |
| + trans / Trans 0 g                   | <b>0 %</b>           |                                       |  |
| <b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b> |                      |                                       |  |
| <b>Sodium / Sodium 0 mg</b>           | <b>0 %</b>           |                                       |  |
| <b>Glucides / Carbohydrate 18 g</b>   | <b>6 %</b>           |                                       |  |
| Fibres / Fibre 2 g                    | <b>8 %</b>           |                                       |  |
| Sucres / Sugars 2 g                   |                      |                                       |  |
| <b>Protéines / Protein 3 g</b>        |                      |                                       |  |
| Vitamine A / Vitamin A                | 2 %                  |                                       |  |
| Vitamine C / Vitamin C                | 10 %                 |                                       |  |
| Calcium / Calcium                     | 0 %                  |                                       |  |
| Fer / Iron                            | 2 %                  |                                       |  |

Standard bilingue (3.1–3.4)

**Étapes :**

1. Le fabricant peut choisir les modèles 1, 2 ou 3.
2. Parmi les modèles souhaitables, choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1<sup>er</sup> niveau doivent être exclues avant de procéder au niveau suivant.

**2<sup>e</sup> niveau**

| Valeur nutritive          |  | Teneur / Amount                        |     | % VQ / % DV*           |     |
|---------------------------|--|--|-----|------------------------|-----|
| <b>Nutrition Facts</b>    |  | <b>Lipides / Fat 13 g</b>              |     | <b>20 %</b>            |     |
| pour 1 tablette (40 g)    |  | saturés / Saturated 5 g                |     | <b>42 %</b>            |     |
| Per 1 bar (40 g)          |  | + trans / Trans 3,5 g                  |     |                        |     |
| <b>Calories 220</b>       |  | <b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b> |     |                        |     |
| * VQ = valeur quotidienne |  | <b>Sodium / Sodium 70 mg</b>           |     | <b>3 %</b>             |     |
| DV = Daily Value          |  | Vitamine A / Vitamin A                 | 2 % | Vitamine C / Vitamin C | 0 % |
|                           |  | Calcium / Calcium                      | 6 % | Fer / Iron             | 4 % |

Horizontal bilingue (4.1–4.2)

| Valeur nutritive          |  | Teneur / Amount                     |     | % VQ / % DV*           |     |
|---------------------------|--|-------------------------------------|-----|------------------------|-----|
| <b>Nutrition Facts</b>    |  | <b>Glucides / Carbohydrate 23 g</b> |     | <b>8 %</b>             |     |
| pour 1 tablette (40 g)    |  | Fibres / Fibre 0 g                  |     | <b>0 %</b>             |     |
| Per 1 bar (40 g)          |  | Sucres / Sugars 20 g                |     |                        |     |
| <b>Calories 220</b>       |  | <b>Protéines / Protein 3 g</b>      |     |                        |     |
| * VQ = valeur quotidienne |  | Vitamine A / Vitamin A              | 2 % | Vitamine C / Vitamin C | 0 % |
| DV = Daily Value          |  | Calcium / Calcium                   | 6 % | Fer / Iron             | 4 % |

Horizontal bilingue (4.3–4.5)

**Étapes :**

1. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
2. Toutes les options de 2<sup>e</sup> niveau doivent être exclues avant de procéder au niveau suivant.

**3<sup>e</sup> niveau**

| Valeur nutritive                      |  | Teneur / Amount                        |     | % VQ / % DV*           |     |
|---------------------------------------|--|--|-----|------------------------|-----|
| <b>Nutrition Facts</b>                |  | <b>Lipides / Fat 13 g</b>              |     | <b>20 %</b>            |     |
| par 125 mL (87 g) / Per 125 mL (87 g) |  | saturés / Saturated 5 g                |     | <b>42 %</b>            |     |
| Teneur                                |  | + trans / Trans 3,5 g                  |     |                        |     |
| % valeur quotidienne                  |  | <b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b> |     |                        |     |
| Amount                                |  | <b>Sodium / Sodium 70 mg</b>           |     | <b>3 %</b>             |     |
| % Daily Value                         |  | Vitamine A / Vitamin A                 | 2 % | Vitamine C / Vitamin C | 0 % |
|                                       |  | Calcium / Calcium                      | 6 % | Fer / Iron             | 4 % |

Standard bilingue (3.5–3.7)

ou

| Valeur nutritive                                   |  | Teneur / Amount                        |     | % VQ / % DV*           |     |
|--|--|--|-----|------------------------|-----|
| <b>Nutrition Facts</b>                             |  | <b>Lipides / Fat 13 g</b>              |     | <b>20 %</b>            |     |
| pour 1 tablette (40 g)                             |  | saturés / Saturated 5 g                |     | <b>42 %</b>            |     |
| Per 1 bar (40 g)                                   |  | + trans / Trans 3,5 g                  |     |                        |     |
| <b>Calories 220</b>                                |  | <b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b> |     |                        |     |
| * % valeur quotidienne / % Daily Value : Vit A 2 % |  | <b>Sodium / Sodium 70 mg</b>           |     | <b>3 %</b>             |     |
|  |  | Vitamine A / Vitamin A                 | 2 % | Vitamine C / Vitamin C | 0 % |
|  |  | Calcium / Calcium                      | 6 % | Fer / Iron             | 4 % |

ou Horizontal bilingue (4.3–4.5)

**Étapes :**

1. On peut choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.

**Linéaire (16.1–16.2)**

ou Autres modes de présentation

Encarts dans l'emballage\*, l'endos d'une étiquette\*, les manchons ou les colliers.

\* On doit indiquer où se trouve le TVN sur les encarts dans l'emballage et l'endos d'une étiquette

## Modèles simplifiés

## Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.455)

1<sup>er</sup> niveau

| Valeur nutritive   |                      |
|--|----------------------|
| pour 1 bâtonnet (2,7 g)  |                      |
| Teneur   | % valeur quotidienne |
| <b>Calories 5</b>  |                      |
| <b>Lipides 0 g</b>   | <b>0 %</b>           |
| <b>Glucides 2 g</b>  | <b>1 %</b>           |
| <b>Protéines 0 g</b>   |                      |
| Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer. |                      |

Standard simplifié  
(5.1–5.6)

ou

| Valeur nutritive   |                      | Nutrition Facts |               |
|--|----------------------|-----------------|---------------|
| pour 1 bâtonnet (2,7 g)  |                      |                 |               |
| Per 1 stick (2.7 g)  |                      |                 |               |
| Teneur   | % valeur quotidienne | Amount          | % Daily Value |
| <b>Calories / Calories 5</b>   |                      |                 |               |
| <b>Lipides / Fat 0 g</b>   | <b>0 %</b>           |                 |               |
| <b>Glucides / Carbohydate 2 g</b>  | <b>1 %</b>           |                 |               |
| <b>Protéines / Protein 0 g</b>   |                      |                 |               |
| Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer. |                      |                 |               |
| Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.   |                      |                 |               |

Standard simplifié bilingue  
(6.1–6.4)

## Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 5 ou 6
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1<sup>er</sup> niveau doivent être exclues avant de procéder au prochain niveau.

2<sup>e</sup> niveau

| Valeur nutritive   |                      | Nutrition Facts |               |
|--|----------------------|-----------------|---------------|
| pour 1 bâtonnet (2,7 g)  |                      |                 |               |
| Per 1 stick (2.7 g)  |                      |                 |               |
| Teneur   | % valeur quotidienne | Amount          | % Daily Value |
| <b>Calories 5</b>  |                      |                 |               |
| Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer. |                      |                 |               |
| Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.   |                      |                 |               |

Horizontal simplifié bilingue (7.1–7.2)

## Étapes :

1. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
2. Toutes les options de 2<sup>e</sup> niveau doivent être exclues avant de procéder au prochain niveau.

3<sup>e</sup> niveau

| Valeur nutritive                                |                      |
|---|----------------------|
| Nutrition Facts                                 |                      |
| par 355 mL / Per 355 mL                         |                      |
| Teneur  | % valeur quotidienne |
| Amount  | % Daily Value        |
| <b>Calories / Calories 152</b>                  |                      |
| <b>Lipides / Fat 0 g</b>                        | <b>0 %</b>           |
| <b>Glucides / Carbohydate 39 g</b>              | <b>13 %</b>          |
| <b>Protéines / Protein 0 g</b>                  |                      |
| Source négligeable d'autres éléments nutritifs. |                      |
| Not a significant source of other nutrients.    |                      |

Standard simplifié bilingue  
(6.5–6.6)

ou

| Valeur nutritive                                |                      | Nutrition Facts |               |
|---|----------------------|-----------------|---------------|
| par 355 mL / Per 355 mL                         |                      |                 |               |
| Teneur  | % valeur quotidienne | Amount          | % Daily Value |
| <b>Calories 152</b>                             |                      |                 |               |
| Source négligeable d'autres éléments nutritifs. |                      |                 |               |
| Not a significant source of other nutrients.    |                      |                 |               |

Horizontal simplifié bilingue  
(7.3–7.4)

| Valeur nutritive   |                           | pour 1 bâtonnet (2,7 g) : Calories 5 |  | % = % valeur quotidienne |  |
|--|---------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------|--|
| <b>Lipides 0 g (0 %)</b>   | <b>Glucides 2 g (1 %)</b> | <b>Protéines 0 g</b>                 |  |                          |  |
| Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vit A, vit C, calcium et fer. |                           |                                      |  |                          |  |

Linéaire simplifié (17.1–17.2)

## ou Autres méthodes de présentation

Étiquettes mobiles, encarts\*, verso d'une étiquette\*,  
étiquettes dépliantes, manchons ou colliers

\*L'étiquette extérieure doit indiquer où se trouve le TVN  
quand celui-ci est sur un encart ou au verso de l'étiquette.

## Étapes :

1. Choisissez l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.

Modèle double – Aliments à préparer  
Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.456)

1<sup>er</sup> niveau

| Valeur nutritive   |            |                      |
|--|------------|----------------------|
| pour 1/4 d'emballage (22 g)<br>(environ 1/2 tasse préparé) |            |                      |
| Teneur   | Poudre     | Préparé <sup>†</sup> |
| <b>Calories</b>  | 100        | 140                  |
| <b>% valeur quotidienne</b>                                |            |                      |
| <b>Lipides 2 g*</b>  | <b>3 %</b> | <b>3 %</b>           |
| saturés 1 g<br>+ trans 1 g                                 | 10 %       | 10 %                 |
| <b>Cholestérol 0 mg</b>                                    |            |                      |
| <b>Sodium 80 mg</b>  | <b>3 %</b> | <b>6 %</b>           |
| <b>Glucides 20 g</b>                                       | <b>7 %</b> | <b>9 %</b>           |
| Fibres 1 g   | 4 %        | 4 %                  |
| Sucres 14 g  |            |                      |
| <b>Protéines 4 g</b>                                       |            |                      |
| Vitamine A   | 0 %        | 6 %                  |
| Vitamine C   | 0 %        | 2 %                  |
| Calcium  | 0 %        | 15 %                 |
| Fer  | 2 %        | 2 %                  |

\* Teneur de la poudre  
† 1/2 tasse de lait écrémé ajoute 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines.

Modèle double – Aliments à préparer (8.1–8.6)

| Valeur nutritive / Nutrition Facts   |                   |   |
|--|-------------------|---|
| pour 1/4 d'emballage (22 g) / Per 1/4 package (22 g)<br>(environ 1/2 tasse préparé) / (about 1/2 cup prepared) |                   |   |
| Teneur<br>Amount   | Poudre<br>Dry Mix | Préparé <sup>†</sup><br>Prepared <sup>†</sup> |
| <b>Calories / Calories</b>   | 100               | 140   |
| <b>% valeur quotidienne / % Daily Value</b>  |                   |   |
| <b>Lipides / Fat 2 g*</b>  | <b>3 %</b>        | <b>3 %</b>                                    |
| saturés / Saturated 1 g<br>+ trans / Trans 1 g   | 10 %              | 10 %  |
| <b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>  |                   |   |
| <b>Sodium / Sodium 80 mg</b>   | <b>3 %</b>        | <b>6 %</b>                                    |
| <b>Glucides / Carbohydrate 20 g</b>  | <b>7 %</b>        | <b>9 %</b>                                    |
| Fibres / Fibre 1 g   | 4 %               | 4 %   |
| Sucres / Sugars 14 g   |                   |   |
| <b>Protéines / Protein 4 g</b>   |                   |   |
| Vitamine A / Vitamin A   | 0 %               | 6 %   |
| Vitamine C / Vitamin C   | 0 %               | 2 %   |
| Calcium / Calcium  | 0 %               | 15 %  |
| Fer / Iron   | 2 %               | 2 %   |

\* Teneur de la poudre / Amount in dry mix  
† 1/2 tasse de lait écrémé ajoute 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines. / 1/2 cup skim milk adds 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g carbohydrate (6 g sugars) and 4 g protein.

ou

Modèle double bilingue  
Aliments à préparer  
(9.1–9.4)

Étapes :

1. Le fabricant peut choisir les modèles 8 ou 9
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. Toutes les options de 1<sup>er</sup> niveau doivent être exclues avant de passer au prochain niveau.

2<sup>e</sup> niveau

| Valeur nutritive / Nutrition Facts   |                   |   |
|--|-------------------|---|
| pour 1/4 d'emballage (22 g) / Per 1/4 package (22 g)<br>(environ 1/2 tasse préparé) / (about 1/2 cup prepared) |                   |   |
| Teneur<br>Amount   | Poudre<br>Dry Mix | Préparé <sup>†</sup><br>Prepared <sup>†</sup> |
| <b>Calories / Calories</b>   | 100               | 140   |
| <b>% valeur quotidienne / % Daily Value</b>  |                   |   |
| <b>Lipides / Fat 2 g*</b>  | <b>3 %</b>        | <b>3 %</b>                                    |
| saturés / Saturated 1 g<br>+ trans / Trans 1 g   | 10 %              | 10 %  |
| <b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>  |                   |   |
| <b>Sodium / Sodium 80 mg</b>   | <b>3 %</b>        | <b>6 %</b>                                    |
| <b>Glucides / Carbohydrate 20 g</b>  | <b>7 %</b>        | <b>9 %</b>                                    |
| Fibres / Fibre 1 g   | 4 %               | 4 %   |
| Sucres / Sugars 14 g   |                   |   |
| <b>Protéines / Protein 4 g</b>   |                   |   |
| Vitamine A / Vitamin A   | 0 %               | 6 %   |
| Vitamine C / Vitamin C   | 0 %               | 2 %   |
| Calcium / Calcium  | 0 %               | 15 %  |
| Fer / Iron   | 2 %               | 2 %   |

\* Teneur de la poudre / Amount in dry mix  
† 1/2 tasse de lait écrémé ajoute 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g glucides (6 g sucres) et 4 g protéines. / 1/2 cup skim milk adds 40 Calories, 65 mg sodium, 6 g carbohydrate (6 g sugars) and 4 g protein.

Modèle double bilingue  
Aliments à préparer  
(9.5–9.6)

Étapes :

1. Choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hierarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

## Modèle composé – Différents types d'aliments

### Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.457)

#### 1<sup>er</sup> niveau

| Valeur nutritive   |        | Ordinaire     | Pomme et<br>cannelle               | Érable et<br>cassonade |
|--------------------|--------|---------------|------------------------------------|------------------------|
| pour 1 sachet      |        | (35 g)        | (35 g)                             | (35 g)                 |
|                    |        | Teneur        | Valeur nutritive / Nutrition Facts |                        |
|                    |        | pour 1 sachet | Ordinaire                          | Pomme et cannelon      |
|                    |        | Per 1 pouch   | Regular                            | Apple & Cinnamon       |
|                    |        |               | (35 g)                             | (35 g)                 |
|                    |        | Teneur        | Teneur                             | Teneur                 |
|                    |        | Amount        | Amount                             | Amount                 |
|                    |        | % VQ*         | % VQ*                              | % VQ*                  |
|                    |        | % DV*         | % DV*                              | % DV*                  |
| <b>Calories</b>    | 110    | 110           | 140                                | 130                    |
| <b>Lipides</b>     | 2 g    | 2 g           | 2 g                                | 1 g                    |
| saturés            | 0 g    | 0 g           | 0 g                                | 0 g                    |
| + trans            | 0 g    | 0 g           | 0 g                                | 0 g                    |
| <b>Cholestérol</b> | 0 mg   | 0 mg          | 0 mg                               | 0 mg                   |
| <b>Sodium</b>      | 220 mg | 220 mg        | 310 mg                             | 200 mg                 |
| <b>Glucides</b>    | 19 g   | 19 g          | 26 g                               | 27 g                   |
| Fibres             | 3 g    | 3 g           | 3 g                                | 3 g                    |
| Sucres             | 1 g    | 1 g           | 8 g                                | 9 g                    |
| <b>Protéines</b>   | 4 g    | 4 g           | 4 g                                | 3 g                    |
| Vitamine A         |        | 0 %           | 0 %                                | 0 %                    |
| Vitamine C         |        | 0 %           | 0 %                                | 0 %                    |
| Calcium            |        | 2 %           | 2 %                                | 2 %                    |
| Fer                |        | 6 %           | 6 %                                | 6 %                    |

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé –  
différents types d'aliments  
figures 10.1–10.6

ou

Modèle composé bilingue –  
différents types d'aliments  
figures 11.1–11.4

#### Étapes:

1. Le fabricant peut choisir le modèle 10 ou 11.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1<sup>er</sup> niveau avant de passer au niveau suivant.

#### 2<sup>e</sup> niveau

| Valeur nutritive / Nutrition Facts |        |           |       |                   |       |                     |       |
|------------------------------------|--------|-----------|-------|-------------------|-------|---------------------|-------|
| pour 1 sachet                      |        | Ordinaire |       | Pomme et cannelon |       | Érable et cassonade |       |
| Per 1 pouch                        |        | Regular   |       | Apple & Cinnamon  |       | Maple & Brown Sugar |       |
|                                    |        | (35 g)    |       | (35 g)            |       | (35 g)              |       |
|                                    |        | Teneur    | % VQ* | Teneur            | % VQ* | Teneur              | % VQ* |
|                                    |        | Amount    | % DV* | Amount            | % DV* | Amount              | % DV* |
| <b>Calories / Calories</b>         | 110    | 110       |       | 140               |       | 130                 |       |
| <b>Lipides / Fat</b>               | 2 g    | 2 g       | 3 %   | 2 g               | 3 %   | 1 g                 | 2 %   |
| saturés / Saturated                | 0 g    | 0 g       | 0 %   | 0 g               | 0 %   | 0 g                 | 0 %   |
| + trans / Trans                    | 0 g    | 0 g       | 0 %   | 0 g               | 0 %   | 0 g                 | 0 %   |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b>   | 0 mg   | 0 mg      |       | 0 mg              |       | 0 mg                |       |
| <b>Sodium / Sodium</b>             | 220 mg | 220 mg    | 9 %   | 310 mg            | 13 %  | 200 mg              | 8 %   |
| <b>Glucides / Carbohydrate</b>     | 19 g   | 19 g      | 6 %   | 26 g              | 9 %   | 27 g                | 9 %   |
| Fibres / Fibre                     | 3 g    | 3 g       | 12 %  | 3 g               | 12 %  | 3 g                 | 12 %  |
| Sucres / Sugars                    | 1 g    | 1 g       |       | 8 g               |       | 9 g                 |       |
| <b>Protéines / Protein</b>         | 4 g    | 4 g       |       | 4 g               |       | 3 g                 |       |
| Vitamine A / Vitamin A             |        | 0 %       |       | 0 %               |       | 0 %                 |       |
| Vitamine C / Vitamin C             |        | 0 %       |       | 0 %               |       | 0 %                 |       |
| Calcium / Calcium                  |        | 2 %       |       | 2 %               |       | 2 %                 |       |
| Fer / Iron                         |        | 6 %       |       | 6 %               |       | 6 %                 |       |

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé  
bilingue – différents  
types d'aliments  
figures 11.5–11.6

ou

Autres méthodes de  
présentation\*

#### Étapes:

1. Choisir n'importe quel modèle ou n'importe quelle version.

\* D'autres modes de présentation peuvent **seulement** être utilisés pour les produits préemballés renfermant un assortiment d'aliments du même type dans les cas suivants :

- une portion consiste en un seul des aliments;
- l'information nutritionnelle sur la taille de la portion, la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs de base **différent** pour chaque aliment.

## Modèle double – Différentes quantités d'aliments Hiérarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.458)

### 1<sup>er</sup> niveau

| <b>Valeur nutritive</b>         |            |            |
|---------------------------------|------------|------------|
| pour 1 cuillère à soupe (15 mL) |            |            |
| Teneur                          | 15 mL      | 125 mL     |
| Calories                        | 15         | 120        |
| <b>% valeur quotidienne</b>     |            |            |
| <b>Lipides 0 g*</b>             | <b>0 %</b> | <b>4 %</b> |
| saturés 0 g<br>+ trans 0 g      | 0 %        | 8 %        |
| <b>Cholestérol 0 mg</b>         |            |            |
| <b>Sodium 17 mg</b>             | <b>1 %</b> | <b>6 %</b> |
| <b>Glucides 2 g</b>             | <b>1 %</b> | <b>5 %</b> |
| Fibres 0 g                      | 0 %        | 0 %        |
| Sucres 2 g                      |            |            |
| <b>Protéines 1 g</b>            |            |            |
| Vitamine A                      | 2 %        | 10 %       |
| Vitamine C                      | 4 %        | 35 %       |
| Calcium                         | 4 %        | 35 %       |
| Fer                             | 0 %        | 2 %        |

\* Teneur pour 15 mL

Modèle double – Différentes quantités d'aliments  
figures 12.1–12.6

OU

| <b>Valeur nutritive / Nutrition Facts</b>                  |            |            |
|--|------------|------------|
| pour 1 cuillère à soupe (15 mL) / Per 1 tablespoon (15 mL) |            |            |
| Teneur / Amount  | 15 mL      | 125 mL     |
| Calories / Calories  | 15         | 120        |
| <b>% valeur quotidienne / % Daily Value</b>                |            |            |
| <b>Lipides / Fat 0 g*</b>                                  | <b>0 %</b> | <b>4 %</b> |
| saturés / Saturated 0 g<br>+ trans / Trans 0 g             | 0 %        | 8 %        |
| <b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>                      |            |            |
| <b>Sodium / Sodium 17 mg</b>                               | <b>1 %</b> | <b>6 %</b> |
| <b>Glucides / Carbohydrate 2 g</b>                         | <b>1 %</b> | <b>5 %</b> |
| Fibres / Fibre 0 g   | 0 %        | 0 %        |
| Sucres / Sugars 2 g  |            |            |
| <b>Protéines / Protein 1 g</b>                             |            |            |
| Vitamine A / Vitamin A                                     | 2 %        | 10 %       |
| Vitamine C / Vitamin C                                     | 4 %        | 35 %       |
| Calcium / Calcium  | 4 %        | 35 %       |
| Fer / Iron   | 2 %        | 2 %        |

\* Teneur pour 15 mL / Amount in 15 mL

Modèle double bilingue –  
Différentes quantités d'aliments  
figures 13.1–13.4

#### Étapes :

1. Le fabricant peut choisir le modèle 12 ou le modèle 13.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes des options du 1<sup>er</sup> niveau avant de passer au niveau suivant.



### 2<sup>e</sup> niveau

| <b>Valeur nutritive / Nutrition Facts</b>                  |            |            |
|--|------------|------------|
| pour 1 cuillère à soupe (15 mL) / Per 1 tablespoon (15 mL) |            |            |
| Teneur / Amount  | 15 mL      | 125 mL     |
| Calories / Calories  | 15         | 120        |
| <b>% valeur quotidienne / % Daily Value</b>                |            |            |
| <b>Lipides / Fat 0 g*</b>                                  | <b>0 %</b> | <b>4 %</b> |
| saturés / Saturated 0 g<br>+ trans / Trans 0 g             | 0 %        | 8 %        |
| <b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>                      |            |            |
| <b>Sodium / Sodium 17 mg</b>                               | <b>1 %</b> | <b>6 %</b> |
| <b>Glucides / Carbohydrate 2 g</b>                         | <b>1 %</b> | <b>5 %</b> |
| Fibres / Fibre 0 g   | 0 %        | 0 %        |
| Sucres / Sugars 2 g  |            |            |
| <b>Protéines / Protein 1 g</b>                             |            |            |
| Vitamine A / Vitamin A                                     | 2 %        | 10 %       |
| Vitamine C / Vitamin C                                     | 4 %        | 35 %       |
| Calcium / Calcium  | 4 %        | 35 %       |
| Fer / Iron   | 2 %        | 2 %        |

\* Teneur pour 15 mL / Amount in 15 mL

Modèle double bilingue – Différentes quantités d'aliments  
figures 13.5–13.6

#### Étapes :

1. On peut utiliser l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hiérarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.



## Modèle composé – Différentes quantités d'aliments

### Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.459)

#### 1<sup>er</sup> niveau

| Valeur nutritive   | par 15 mL |       | par 125 mL |       |
|--------------------|-----------|-------|------------|-------|
|                    | Teneur    | % VQ* | Teneur     | % VQ* |
| <b>Calories</b>    | 15        |       | 120        |       |
| <b>Lipides</b>     | 0 g       | 0 %   | 2,5 g      | 4 %   |
| saturés            | 0 g       | 0 %   | 1,5 g      | 8 %   |
| + trans            | 0 g       | 0 %   | 1,5 g      | 8 %   |
| <b>Cholestérol</b> | 0 mg      |       | 10 mg      |       |
| <b>Sodium</b>      | 20 mg     | 1 %   | 150 mg     | 6 %   |
| <b>Glucides</b>    | 2 g       | 1 %   | 15 g       | 5 %   |
| Fibres             | 0 g       | 0 %   | 0 g        | 0 %   |
| Sucres             | 2 g       |       | 15 g       |       |
| <b>Protéines</b>   | 1 g       |       | 10 g       |       |
| Vitamine A         |           | 2 %   |            | 10 %  |
| Vitamine C         |           | 4 %   |            | 35 %  |
| Calcium            |           | 4 %   |            | 35 %  |
| Fer                |           | 0 %   |            | 2 %   |

\* VQ = valeur quotidienne

Modèle composé –  
Différentes quantités d'aliments  
figures 14.1–14.6

or

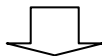
| Valeur nutritive / Nutrition Facts | par / Per 15 mL  |                | par / Per 125 mL |                |
|------------------------------------|------------------|----------------|------------------|----------------|
|                                    | Teneur<br>Amount | % VQ*<br>% DV* | Teneur<br>Amount | % VQ*<br>% DV* |
| <b>Calories / Calories</b>         | 15               |                | 120              |                |
| <b>Lipides / Fat</b>               | 0 g              | 0 %            | 2,5 g            | 4 %            |
| saturés / Saturated                | 0 g              | 0 %            | 1,5 g            | 8 %            |
| + trans / Trans                    | 0 g              | 0 %            | 1,5 g            | 8 %            |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b>   | 0 mg             |                | 10 mg            |                |
| <b>Sodium / Sodium</b>             | 20 mg            | 1 %            | 150 mg           | 6 %            |
| <b>Glucides / Carbohydrate</b>     | 2 g              | 1 %            | 15 g             | 5 %            |
| Fibres / Fibre                     | 0 g              | 0 %            | 0 g              | 0 %            |
| Sucres / Sugars                    | 2 g              |                | 15 g             |                |
| <b>Protéines / Protein</b>         | 1 g              |                | 10 g             |                |
| Vitamine A / Vitamin A             |                  | 2 %            |                  | 10 %           |
| Vitamine C / Vitamin C             |                  | 4 %            |                  | 35 %           |
| Calcium / Calcium                  |                  | 4 %            |                  | 35 %           |
| Fer / Iron                         |                  | 0 %            |                  | 2 %            |

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue –  
Différentes quantités d'aliments  
figures 15.1–15.4

#### Étapes :

1. Le fabricant peut opter pour le modèle 8 ou le modèle 9.
2. Choisir la première version qui s'insère dans 15% ou moins d'une surface continue de la SED.
3. On doit exclure toutes les options du 1<sup>e</sup> niveau avant de passer au niveau suivant.



#### 2<sup>e</sup> niveau

| Valeur nutritive / Nutrition Facts | par / Per 15 mL  |                | par / Per 125 mL |                |
|------------------------------------|------------------|----------------|------------------|----------------|
|                                    | Teneur<br>Amount | % VQ*<br>% DV* | Teneur<br>Amount | % VQ*<br>% DV* |
| <b>Calories / Calories</b>         | 15               |                | 120              |                |
| <b>Lipides / Fat</b>               | 0 g              | 0 %            | 2,5 g            | 4 %            |
| saturés / Saturated                | 0 g              | 0 %            | 1,5 g            | 8 %            |
| + trans / Trans                    | 0 g              | 0 %            | 1,5 g            | 8 %            |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b>   | 0 mg             |                | 10 mg            |                |
| <b>Sodium / Sodium</b>             | 20 mg            | 1 %            | 150 mg           | 6 %            |
| <b>Glucides / Carbohydrate</b>     | 2 g              | 1 %            | 15 g             | 5 %            |
| Fibres / Fibre                     | 0 g              | 0 %            | 0 g              | 0 %            |
| Sucres / Sugars                    | 2 g              |                | 15 g             |                |
| <b>Protéines / Protein</b>         | 1 g              |                | 10 g             |                |
| Vitamine A / Vitamin A             |                  | 2 %            |                  | 10 %           |
| Vitamine C / Vitamin C             |                  | 4 %            |                  | 35 %           |
| Calcium / Calcium                  |                  | 4 %            |                  | 35 %           |
| Fer / Iron                         |                  | 0 %            |                  | 2 %            |

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

Modèle composé bilingue – Différentes quantités d'aliments  
figures 15.5–15.6

#### Étapes :

1. On peut choisir l'un ou l'autre des modèles ou l'une ou l'autre des versions.
2. Si aucune version ne peut être insérée, retourner à l'hierarchie des modèles pour modèles standard, horizontal et linéaire.

## 6B Évaluer le format : le modèle approprié a-t-il été utilisé? [B.01.445 - B.01.464]

### Étape 1 :

Identifier le format et le modèle du TVN sur l'étiquette.  
Identifier la position du TVN dans la hiérarchie des modèles (arbre de décision).

### Étape 2 :

Si le TVN est la plus grande version (modèle) disponible, autre qu'un modèle horizontal (4.1, 7.1) ou linéaire (16.1, 17.1), cette exigence est satisfaite. (Les versions plus larges sont des figures numérotées 1.1, 2.1, 3.1, 5.1, 6.1, 8.1, etc.)

### Étape 3 :

Mesurer la surface exposée disponible sur l'emballage.  
Ne pas oublier de soustraire le CUP.

### Étape 4 :

Calculer 15 % de la surface exposée disponible.

### Étape 5 :

Mesurer la surface du TVN. Lorsque les tableaux anglais et français séparés sont utilisés, inclure la surface des deux tableaux. Noter que seul l'information de base l'information complémentaire qui est requise (obligatoire) se doit d'être inclus dans ce mesurage.

### Étape 6 :

Si les conditions suivantes sont remplies, les exigences sont satisfaites.

Lorsque le TVN est au premier palier de la hiérarchie des formats :

- Vérifier si la surface du TVN occupe 15 % ou plus de la surface exposée disponible sur l'emballage (Étape 6).

OU

- Vérifier si le TVN est la version qui se rapproche le plus du format occupant 15 % de la surface exposée disponible, sans toutefois dépasser 15 %.

Lorsque le TVN est un format horizontal bilingue (standard 4.1 ou 4.2; simplifié 7.1 ou 7.2):

- Vérifier si un TVN de 1<sup>er</sup> niveau ne peut pas convenir à l'une des surfaces continues de l'emballage, ou si l'utilisation d'un format de premier niveau peut endommager le produit (par exemple s'il est nécessaire de tourner le produit pour voir le TVN).
- Vérifier si la version la plus large du TVN est utilisée ou si la version la plus petite est utilisée (4.2 ou 7.2), vérifier si la première version occupe plus de 15 % de la surface exposée disponible.

Lorsque le TVN se situe au palier le plus bas de la hiérarchie des formats :

- Vérifier s'il est possible d'utiliser un TVN de 1<sup>er</sup> niveau sur 15 % de la surface exposée disponible ou sur une surface continue.
- Dans le cas des modèles standard, horizontal, linéaire et simplifié, vérifier si un format de 2<sup>e</sup> niveau ne peut pas convenir si la surface exposée disponible est de 15 % ou s'il s'agit d'une surface continue.

## 6C Tableaux - Calcul de la surface exposée disponible

Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED) [B.01.001]

| Type d'emballage  | Inclus dans la SED  | Exclus de la SED   |
|---|---|--|
| Tous les emballages   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• surface totale de l'emballage</li> <li>• le dessous de l'emballage, si le produit ne fuit pas ou n'est pas endommagé s'il est retourné.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• le dessous, si le produit fuit ou est endommagé s'il est retourné</li> <li>• surface détruite lors de l'ouverture (sauf s'il s'agit d'un emballage à portion unique)</li> <li>• surface sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette</li> <li>• surface sur laquelle les renseignements ne peuvent être indiqués lisiblement ou être faciles à voir</li> <li>• code universel des produits (CUP)</li> </ul> |
| Emballages décoratifs   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• la plus grande des deux surfaces suivantes : surface totale du dessous ou surface de l'étiquette mobile (deux côtés)</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dessus</li> <li>• côtés</li> <li>• code universel des produits</li> </ul>   |
| Étiquettes mobiles*<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• pour emballage décoratif</li> <li>• emballage sur lequel il est impossible d'apposer une étiquette</li> <li>• petit emballage auquel s'applique un autre mode de présentation.**</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• les deux côtés de l'étiquette</li> <li>• (Toutefois, on peut utiliser n'importe quelle version (dimension) des modèles appropriés.)</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• code universel des produits</li> </ul>  |

\* Remarque : Si des étiquettes mobiles sont utilisées sur d'autres produits préemballés (emballages non décoratifs, emballages sur lesquels ne peut être apposée une étiquette ou petits emballages), alors cette règle ne s'applique pas. Voir tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages.

\*\* Remarque : L'utilisation d'autres méthodes de présentation s'applique aux produits qui utilisent les modèles standard/horizontal/linéaire, ainsi que les modèles simplifiés, et parfois, sur des produits montrant un modèle composé - différents types d'aliments. (Voir les arbres de décision dans les sections D et G.)

## Guide pour mesurer la SED

Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED

| Surface de l'emballage  | Inclus dans la SED   | Exclus de la SED   |
|---|--|--|
| Arêtes  | <ul style="list-style-type: none"> <li>arêtes qui ne nuisent pas à l'étiquetage</li> <li>arêtes très serrées sur lesquelles il est possible d'apposer une étiquette</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>arêtes sur lesquelles il est impossible d'apposer une étiquette ou qui nuisent à la lisibilité lorsque l'étiquette est imprimée directement sur l'emballage</li> </ul>  |
| Courbes   | <ul style="list-style-type: none"> <li>courbes en douceur sur lesquelles il est possible d'apposer une étiquette</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>courbes prononcées</li> </ul>   |
| Couvercles – par exemple bocaux, récipients   | <ul style="list-style-type: none"> <li>dessus et côtés, à l'exception de ce qui est présenté à la colonne suivante</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>très petits couvercles sans étiquette d'information</li> <li>côtés présentant des spirales ou des rainures qui nuisent à la lisibilité</li> <li>côtés &lt;10 mm de largeur</li> <li>sur le dessus, à l'exception des arêtes soulevées, à moins que l'information ne soit déjà imprimée</li> </ul> |
| CUP   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>surface occupée par le CUP</li> <li>dans le cas de CUP non conditionné, seule la surface couverte par le CUP</li> </ul>   |
| Étiquette d'information sur les surfaces autres que la surface exposée disponible – par exemple dessus d'une boîte métallique | <ul style="list-style-type: none"> <li>surface totale étiquetée</li> </ul>   | Si l'information présentée sur l'étiquette comporte un message d'intérêt public (par exemple ligne d'aide pour les enfants), des renseignements sur la récupération ou des directives sur l'ouverture du contenant, cela n'a pas d'incidence sur la surface exposée disponible.  |
| Extrémités froncées des sacs  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>exclus car l'information ne serait pas lisible</li> <li>le TVN ne doit pas être apposée sur cette surface</li> </ul>  |
| Extrémités froncées recouvertes par un collant – par exemple rouleau de biscuits  | <ul style="list-style-type: none"> <li>panneau complet où apparaît le collant, même si ce dernier recouvre une petite portion du matériel froncé</li> </ul>                    |  |
| Fenêtres  | <ul style="list-style-type: none"> <li>fenêtre recouverte de plastique</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>fenêtre ouverte</li> </ul>  |
| Fermetures de sac – par exemple fermeture par pression et glissière, découpe, thermoscellage                                  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>fermeture de sac</li> <li>surface au-delà de la fermeture de sac (habituellement la zone de découpe à l'ouverture)</li> </ul>   |
| Marque pour oeil électronique   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Marque pour oeil électronique et surface sur toute la longueur de l'emballage, à moins que ce dernier ne soit déjà étiqueté</li> </ul>  |
| Pignons   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>surface totale, à moins que le produit ne soit déjà étiqueté</li> </ul>   |

| Surface de l'emballage  | Inclus dans la SED | Exclus de la SED   |
|---|--------------------|--|
| Surfaces détruites à l'ouverture – par exemple bande qui chevauche le bouchon ou le goulot de la bouteille, bande à déchirer) |                    | <ul style="list-style-type: none"><li>partie qui est détruite</li></ul>  |
| Toute surface continue trop petite  |                    | <ul style="list-style-type: none"><li>totalité de la surface trop petite pour accueillir une étiquette, par exemple les petits bouchons, les coins repliés</li></ul> |

## Aperçu des différents types d'emballages

Tableau E3 : Sommaire – Calcul de la SED pour différents types d'emballages

| Type d'emballage  | Inclus dans la SED  | Exclus de la SED  |   |
|---|---|---|---|
|   |   | Surfaces  | CUP   |
| <b>Aliments surgelés</b> – Contenant en aluminium, couvercle en plastique ou en carton (par exemple gâteau surgelé, lasagne surgelée) | <ul style="list-style-type: none"> <li>dessus</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contenant en aluminium</li> </ul>  | (s'il est apposé sur la surface incluse)      |
| <b>Aliments surgelés</b> – Contenant en aluminium, couvercle en plastique ou en carton et suremballage (par exemple gâteau surgelé)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>dessus ou suremballage, selon la surface la plus large</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>contenant en aluminium</li> </ul>  | ✘<br>(s'il est apposé sur la surface incluse) |
| <b>Barres</b> – Papier d'aluminium (par exemple barre d'énergie)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>totalité de l'enveloppe</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>joint d'extrémité</li> <li>rabat central (deux côtés), à moins d'être déjà imprimé</li> </ul>  | ✘   |
| <b>Barres</b> – Étiquette de papier recouvrant l'enveloppe en papier d'aluminium (par exemple les barres chocolatées)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>totalité de l'étiquette de papier</li> </ul>                             |   | ✘   |
| <b>Boîtes</b> – Métalliques, étiquette de papier (boîtes rondes ou oblongues)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>côtés (circonférence totale)</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>dessus (à moins de porter déjà une étiquette)</li> <li>dessous (à moins de porter déjà une étiquette)</li> </ul>   | ✘   |
| <b>Boîtes</b> – Plates, étiquette imprimée directement sur la boîte (par exemple sardines, hareng, jambon)                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>dessus</li> <li>dessous</li> <li>côtés des boîtes plus larges</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>dessus et dessous - arêtes ou clés qui empêchent une impression lisible</li> <li>côtés des petites boîtes, à moins d'être déjà imprimées (par exemple les boîtes de sardines)</li> </ul> | ✘   |
| <b>Boîtes</b> – Carton ou métal avec couvercle de plastique (par exemple chocolat chaud)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>couvercle de plastique</li> <li>côtés (circonférence totale)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>couvercle - arête, le cas échéant</li> <li>dessous</li> </ul>  | ✘   |

| Type d'emballage  | Inclus dans la SED  | Exclus de la SED   |     |
|---|---|--|-----|
|   |   | Surfaces   | CUP |
| <b>Boîtes à oeufs</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couvercle - surfaces plates</li> <li>▪ côtés du couvercle</li> <li>▪ couvercle intérieur - si déjà étiqueté</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dessous avec alvéoles</li> <li>▪ dessus – surface bosselée sur laquelle il est impossible d'apposer une étiquette</li> <li>▪ étiquette intérieure si ne contient pas d'information</li> </ul>                             | ✘   |
| <b>Bouteilles/bocaux –</b><br>Forme cylindrique régulière, verre ou plastique (par exemple bouteilles ventruées, non les bouteilles avec un long col)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés (circonférence complète)</li> <li>▪ couvercle (sauf exception)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés - courbes sur le dessus et le dessous</li> <li>▪ certains couvercles : se reporter au Tableau E2 : Couvercles</li> </ul>  | ✘   |
| <b>Bouteilles/bocaux –</b><br>Forme irrégulière, vente au volume; verre ou plastique  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ d'après la quantité nette <u>déclarée</u>, il n'y a aucune autre déduction</li> <li>▪ &lt; 149 ml = moins de 100 cm<sup>2</sup> = exception relative aux petits emballages</li> <li>▪ 150 ml à 250 ml = 100 cm<sup>2</sup></li> <li>▪ &gt; 250 ml = <math>\frac{\text{volume du contenant (ml)} \times 100 \text{ cm}^2}{250 \text{ ml}}</math></li> </ul> |  |     |
| <b>Bouteilles/bocaux –</b><br>Forme irrégulière, vente au poids; verre ou plastique   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ contenant vide; mesurer le volume et appliquer la règle pour les bouteilles/bocaux de forme irrégulière vendus selon le volume il n'y a aucune autre déduction.</li> </ul>   |  |     |
| <b>Contenants en carton</b><br>(par exemple lait, jus)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés</li> <li>▪ épaulement</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dessous</li> <li>▪ extrémités froncées</li> <li>▪ joint de colle supérieur (surface destinée à la mention de la date « meilleur avant »)</li> <li>▪ bouchon de plastique (à moins qu'il ne soit déjà étiqueté)</li> </ul> | ✘   |
| <b>Emballages de bacon</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant</li> <li>▪ arrière</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ surface la largeur d'une tranche de bacon, pleine largeur de l'emballage</li> </ul>   | ✘   |
| <b>Emballages groupés avec godets</b> (godets de plastique) (par exemple emballage groupé de crème-dessert, emballage groupé de yogourt avec couvercle continu) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ surface continue (dessus)</li> <li>▪ surface visible de chaque godet</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ fenêtres ouvertes</li> <li>▪ surfaces des godets qui ne sont pas visibles au moment de la vente (face vers l'intérieur)</li> <li>▪ dessous des godets</li> </ul>  | ✘   |

| Type d'emballage  | Inclus dans la surface exposée disponible   | Exclus de la surface exposée disponible   |     |
|---|---|---|-----|
|   |   | Surfaces  | CUP |
| <b>Emballages groupés</b> – Pellicule cellophane transparente recouvrant plusieurs contenants individuels déjà étiquetés  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si le TVN est sur l'emballage extérieur, la surface exposée disponible comprend l'emballage extérieur total</li> <li>▪ Si le TVN se trouve sur chaque unité, la surface exposée disponible est basée sur la surface de chaque unité. Nota : le TVN et tous les renseignements obligatoires doivent être visibles au moment de la vente.</li> </ul> |   | ✘   |
| <b>Étiquettes</b> – Aposées sur les contenants autres que : emballages décoratifs, produits sur lesquels il est impossible d'apposer une étiquette et petits emballages pour lesquels les méthodes connexes de présentation s'appliquent. (Se reporter au Tableau E-1 pour les étiquettes fixées aux emballages décoratifs, etc.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ contenant</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le TVN ne devrait pas paraître sur l'étiquette mobile</li> </ul>   | ✘   |
| <b>Étiquette de papier à l'intérieur d'un emballage transparent</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ surface totale des panneaux</li> <li>▪ tous les panneaux sur lesquels il est possible d'apposer une étiquette de papier à l'intérieur</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ surfaces où l'étiquette de papier peut ne pas tenir (par exemple godets d'une boîte à oeufs)</li> </ul>      | ✘   |
| <b>Enveloppes</b> , en forme de tube  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tous les côtés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ extrémités froncées, à moins qu'elles ne soient recouvertes d'un collant</li> <li>▪ joint central</li> </ul> | ✘   |



| Type d'emballage  | Inclus dans la surface exposée disponible   | Exclus de la surface exposée disponible   |   |
|---|---|---|---|
|   |   | Surfaces  | CUP   |
| <b>Produits carnés à poids variable de poids et de forme similaires</b><br>par exemple pattes de porc   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant*</li> <li>▪ arrière*</li> </ul> <p>*Surface exposée disponible = surface du rectangle le plus large qui peut être apposé sur l'avant ou l'arrière de près de 80 % des emballages produits.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés</li> </ul>   | ✘   |
| <b>Produits de boulangerie</b> – Frais, non cuits et emballés au point de vente (par exemple contenants rigides en plastique transparent du type coquille d'huître) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dessus</li> <li>▪ côtés</li> <li>▪ dessous (si le fait de tourner l'emballage n'endommage pas le produit)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dessous – si le fait de retourner l'emballage endommage le produit</li> <li>▪ fermeture</li> <li>▪ joint de sécurité</li> <li>▪ arêtes, etc. où il n'est pas possible d'apposer une étiquette</li> </ul> | ✘<br>(s'il est apposé sur la surface incluse) |
| <b>Récipients</b> – Plastique imprimé (par exemple yogourt, margarine)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couvercle (se reporter à la prochaine colonne)</li> <li>▪ côtés (circonférence totale)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couvercle – arête sur le rebord; se reporter au Tableau E2 : Couvercles</li> <li>▪ côtés – arête supérieure, où le couvercle couvre les côtés</li> <li>▪ dessous</li> </ul>                              | ✘   |
| <b>Récipients</b> – Plastique transparent, avec étiquette en papier (par exemple contenants déli)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couvercle (se reporter à la prochaine colonne)</li> <li>▪ côtés (circonférence totale)</li> <li>▪ dessous</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couvercle - arête sur le rebord; se reporter au Tableau E2 : Couvercles</li> <li>▪ côtés – arête supérieure, où le couvercle couvre les côtés</li> <li>▪ dessous – arête intérieure</li> </ul>           | ✘   |
| <b>Récipients</b> – Carton (par exemple crème glacée)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés (circonférence totale)</li> <li>▪ couvercle</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés – surface recouverte par le bord du couvercle</li> <li>▪ couvercle – cercle de plastique, à moins qu'il ne soit déjà étiqueté</li> <li>▪ dessous</li> </ul>  | ✘   |
| <b>Sacs</b> – Pain  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tous les côtés + 1 extrémité</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ extrémité froncée (de la croûte au fond du sac)</li> </ul>   | ✘   |
| <b>Sacs</b> – Biscuits  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ faces principales avant et arrière – surface supérieure de l'enveloppe au dessous</li> <li>▪ côtés</li> <li>▪ dessous – face la plus large</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ côtés – pignons sur le dessus</li> <li>▪ dessous – face plus petite</li> </ul>   | ✘   |
| <b>Sacs</b> – Plat, à joint central arrière (par exemple sac de croustilles)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant</li> <li>▪ arrière</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ joints du haut, du dessous et de la partie centrale arrière</li> <li>▪ longueur du sac couverte par le chas</li> </ul>   | ✘   |

| Type d'emballage                                     | Inclus dans la surface exposée disponible  | Exclus de la surface exposée disponible   |     |
|--|--|---|-----|
|  |  | Surfaces  | CUP |
| Sacs – Sachet plat sans soufflets                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant</li> <li>▪ arrière</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ surfaces collées</li> <li>▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac</li> </ul>   | ✘   |
| Sacs – Sachet à fond plat avec soufflets encastrés   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant</li> <li>▪ arrière</li> <li>▪ dessous, si le soufflet encastré peut contenir de l'information facilement lisible</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dessous, si le soufflet encastré est profond et qu'il ne peut pas contenir d'information facilement lisible</li> <li>▪ avant et arrière - joints collés</li> <li>▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac</li> </ul>  | ✘   |
| Sacs – Sachet à fond plat (rangement à la verticale) | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant</li> <li>▪ arrière</li> <li>▪ dessous</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ joints collés</li> <li>▪ se reporter au Tableau E2 : Fermetures de sac</li> </ul>  | ✘   |
| Sachets coussin                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ avant</li> <li>▪ arrière</li> <li>▪ côtés &gt; 4 cm de largeur</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ joints scellés</li> <li>▪ côtés &lt; 4 cm de largeur</li> </ul>  | ✘   |
| Tetra-Pak  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dessus</li> <li>▪ Avant</li> <li>▪ Arrière</li> <li>▪ Côtés</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dessous</li> <li>▪ côtés – coins repliés (repliés à partir du panneau supérieur)</li> <li>▪ dessus – bec ou paille recouvert de papier d'aluminium ou de plastique ou surface pour l'insertion d'une paille</li> <li>▪ joints sur le dessus et l'arrière, à moins que l'information imprimée ne soit déjà présente sur cette surface</li> <li>▪ enveloppe cellophane pour la paille</li> </ul> | ✘   |

## 6D Notes sur la prise des mesures et sur l'utilisation des gabarits

Les gabarits ne portent que sur les renseignements obligatoires. Si des renseignements complémentaires sont introduits dans le TVN, les gabarits ne fonctionnent plus.

Voir page 63.

### Mesurer la table

- Les mesures externes du TVN, selon les gabarits, peuvent changer si des renseignements complémentaires sont mentionnés ou si l'on a utilisé une police de caractères autre qu'Helvetica ou Arial.
- Les tableaux peuvent être plus larges ou plus étroits à la condition que l'information soit claire et lisible, et qu'il n'y ait pas tassement de l'information.
- La règle qui fait partie de la trousse permet de mesurer la force du corps, les règles et l'interligne.

### Retraits

- Les retraits sont mesurés à partir de la bordure de la colonne d'information, et non à partir de la boîte enfermant le TVN.

### Police de caractères

- Les gabarits utilisent la police Helvetica. Si le TVN à évaluer utilise une police autre qu'Helvetica ou Arial, les gabarits ne fonctionnent plus.

### Interligne

- L'interligne est mesuré à partir du bas d'une ligne jusqu'au bas de la ligne au-dessus. Les règles n'influent pas sur cette mesure.

### Mesure lorsqu'on ne peut pas utiliser un gabarit

On trouve à l'annexe L toutes les mesures pour le TVN. Pour plus de commodité, on a inclus les tableaux suivants fondés sur l'annexe L (les chiffres sont fondés sur ceux de l'annexe L).

Les tableaux, organisés en six familles de présentations, contiennent les mesures qui peuvent être utilisées pour évaluer un TVN lorsque l'emploi des gabarits n'est pas adéquat. Par exemple, le TVN peut contenir des renseignements complémentaires ou il peut utiliser une police sans empattement autre qu'Helvetica ou Arial. Ces mesures peuvent être utilisées pour vérifier divers éléments du TVN.

## Hauteur du caractère

Le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* compte des dispositions relatives à la hauteur minimale des caractères des renseignements obligatoires, et de la partie numérique de la mention de la quantité nette. La hauteur du caractère est la hauteur d'une lettre majuscule lorsque les mots apparaissent en caractères haut de casse, et la hauteur du « o » minuscule lorsque les mots apparaissent en caractères bas de casse ou dans un mélange de lettres majuscules et minuscules.

| Information                     | Dimensions de la principale surface exposée   | Hauteur des caractères |
|---------------------------------|---|------------------------|
| Information obligatoire         |   | 1,6 mm (1/16 po)       |
| Quantité nette partie numérique | $\leq 32 \text{ cm}^2$<br>( $\leq 5 \text{ in}^2$ )   | 1,6 mm (1/16 po)       |
| Quantité nette partie numérique | $> 32 \text{ à } \leq 258 \text{ cm}^2$<br>( $> 5 \text{ à } \leq 40 \text{ in}^2$ )        | 3,2 mm (1/8 po)        |
| Quantité nette partie numérique | $> 258 \text{ à } \leq 645 \text{ cm}^2$<br>( $> 40 \text{ à } \leq 100 \text{ in}^2$ )     | 6,4 mm (1/4 po)        |
| Quantité nette partie numérique | $> 645 \text{ à } \leq 2\,580 \text{ cm}^2$<br>( $> 100 \text{ à } \leq 400 \text{ in}^2$ ) | 9,5 mm (3/8 po)        |
| Quantité nette partie numérique | $> 2\,580 \text{ cm}^2$<br>( $> 400 \text{ in}^2$ )   | 12,7 mm (1/2 po)       |

Mesures :

Modèles standard, standard étroit et linéaire

| Modèle standard, Figure 1                                      |   |                                  |                        |                          |                                     |                        |                  |  |
|--|---|----------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|--|
| Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |   |                                  |                        |                          |                                     |                        |                  |  |
| Version  | Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm <sup>2</sup> ) | Dimensions du tableau (w x l) cm | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces | Augmentation <u>approximative</u> de la longueur des chiffres pour chaque ligne supplémentaire d'information |
| 1.1  | 61,2  | 4,7 x 6,5                        | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                     | 0,5              | 4,2 mm   |
| 1.2  | 49,2  | 4,1 x 6,0                        | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              | 3,9 mm   |
| 1.3  | 38,4  | 3,2 x 6,0                        | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              | 3,9 mm   |
| 1.4  | 33  | 3,0 x 5,5                        | Condensée              | 10                       | 7                                   | 10                     | 0,25             | 3,5 mm   |
| 1.5  | 31,3  | 2,9 x 5,4                        | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              | 3,5 mm   |
| 1.6  | 28,6  | 2,8 x 5,1                        | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                      | 0,25             | 3,2 mm   |

| Modèle standard étroit, Figure 2                               |   |                                  |                        |                          |                                     |                        |                  |  |
|--|---|----------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|--|
| Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |   |                                  |                        |                          |                                     |                        |                  |  |
| Version  | Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm <sup>2</sup> ) | Dimensions du tableau (w x l) cm | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces | Augmentation <u>approximative</u> de la longueur des chiffres pour chaque ligne supplémentaire d'information |
| 2.1  | 55,4  | 3,6 x 7,7                        | Normale                | 12                       | 8                                   | 12                     | 0,5              | 4,2 mm   |
| 2.2  | 47,6  | 3,3 x 7,2                        | Normale                | 11                       | 7                                   | 11                     | 0,5              | 3,9 mm   |
| 2.3  | 40,4  | 2,8 x 7,2                        | Condensée              | 10                       | 7                                   | 11                     | 0,5              | 3,9 mm   |
| 2.4  | 33,0  | 2,5 x 6,6                        | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              | 3,5 mm   |

| Modèle standard bilingue, Figure 3                             |  |                                  |                        |                          |                                     |                        |                  |  |
|--|--|----------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|--|
| Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                                  |                        |                          |                                     |                        |                  |  |
| Version  | Superficie totale du TVN* (cm <sup>2</sup> ) | Dimensions du tableau (w x l) cm | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces | Augmentation <u>approximative</u> de la longueur des chiffres pour chaque ligne supplémentaire d'information |
| 3.1  | 41,6   | 5,2 x 8,0                        | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                     | 0,5              | 4,2 mm   |
| 3.2  | 34,5   | 4,6 x 7,5                        | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              | 3,9 mm   |
| 3.3  | 30,8   | 4,1 x 7,5                        | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              | 3,9 mm   |
| 3.4  | 24,5   | 3,6 x 6,8                        | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              | 3,5 mm   |
| ***3.5   | 21,4   | 3,5 x 6,1                        | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                      | 0,5              |  |
| ***3.6   | 20   | 3,5 x 5,7                        | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                      | 0,25             |  |
| ***3.7   | 16,2   | 3,3 x 4,9                        | Condensée              | 9                        | 6                                   | 7                      | 0,25             |  |

| Modèle horizontal bilingue, Figure 4                           |  |  |                        |                          |   |                     |                 |
|--|--|--|------------------------|--------------------------|---|---------------------|-----------------|
| Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |  |                        |                          |   |                     |                 |
| Version  | Superficie totale du TVN* (cm <sup>2</sup> ) | Dimensions du tableau en cm (largeur x longueur) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en caractères gras | Interligne - Sodium | **Règles minces |
| 4.1  | 34,9   | 10,9 x 3,2                                       | Condensée              | 13                       | 7   | 11                  | 0,5             |
| 4.2  | 27,8   | 9,6 x 2,9  | Condensée              | 10                       | 6   | 10                  | 0,5             |
| 4.3  | 24,0   | 9,6 x 2,5  | Condensée              | 10                       | 6   | 9                   | 0,25            |
| 4.4  | 22,1   | 9,6 x 2,3  | Condensée              | 10                       | 6   | 8                   | 0,25            |
| ****4.5  | 20,7   | 10,9 x 1,9                                       | Condensée              | 10                       | 6   | 8                   | 0,25            |

| Modèle linéaire, Figure 16                                     |                        |                          |                                     |   |                     |
|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---|---------------------|
| Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |                        |                          |                                     |   |                     |
| Version  | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interligne - entre lignes de caractères | Règles minces ***** |
| 16.1   | Normale                | 10                       | 7                                   | 8                                       | sans objet          |
| 16.2   | Normale                | 10                       | 6                                   | 7                                       | sans objet          |

**Gras :** Valeur nutritive, sous-titres (teneur, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

\* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et la portion occupant une ligne de caractères (2 lignes dans le cas des modèles horizontales bilingues).

\*\* Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

\*\*\* Dans les versions 3.5, 3.6 et 3.7 du modèle standard bilingue, il n'y a pas de règle entre les déclarations des vitamines et des minéraux nutritifs.

\*\*\*\* La Version 4.5 du modèle standard bilingue horizontal est plus large et plus courte que les autres versions parce que les vitamines et minéraux ont été déplacés pour former une troisième colonne.

\*\*\*\*\* Il n'y a pas de règle dans les modèles linéaires.

## Mesures : modèle simplifié

| Modèle standard simplifié, Figure 5<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                         |                  |
|---|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Version   | Superficie totale du TVN *<br>ang. et fr. (cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Lipides | ** Règles minces |
| 5.1   | 31   | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                      | 0,5              |
| 5.2   | 29,6   | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                      | 0,5              |
| 5.3   | 26,2   | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                      | 0,5              |
| 5.4   | 24,4   | Condensée              | 10                       | 7                                   | 10                      | 0,25             |
| 5.5   | 23,8   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                      | 0,5              |
| 5.6   | 22,6   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                       | 0,25             |

| Modèle standard simplifié bilingue, Figure 6<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                         |                  |
|--|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Version  | Superficie totale du TVN *<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Lipides | ** Règles minces |
| 6.1  | 27,7   | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                      | 0,5              |
| 6.2  | 25,7   | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                      | 0,5              |
| 6.3  | 22,8   | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                      | 0,5              |
| 6.4  | 19,1   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                      | 0,5              |
| ***6.5   | 14,5   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                       | 0,25             |
| ***6.6   | 13,9   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                       | 0,25             |

| Modèle horizontal simplifié bilingue, Figure 7<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                       |                  |
|--|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Version  | Superficie totale du TVN *<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interlignage - Sodium | ** Règles minces |
| 7.1  | 23,2   | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                    | 0,5              |
| 7.2  | 21,6   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                    | 0,5              |
| 7.3  | 13,3   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                     | 0,25             |
| 7.4  | 13,3   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                     | 0,25             |



| Modèle linéaire simplifié, Figure 17                           |                        |                          |                                     |   |                    |
|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---|--------------------|
| Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |                        |                          |                                     |   |                    |
| Version  | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interligne - entre lignes de caractères | Règles minces **** |
| 17.1   | Normale                | 10                       | 7                                   | 8                                       | sans objet         |
| 17.2   | Normale ou condensée   | 10                       | 6                                   | 7                                       | sans objet         |

**Gras:** Valeur nutritive, sous-titres (teneur, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines (chiffres fondés sur les besoins minimums, c.-à-d. aucun nutriment déclenché.)

\* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et la portion occupant une ligne de caractères (2 lignes dans le cas des modèles horizontaux bilingues).

\*\* Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

\*\*\* Les versions 6.4 et 6.6 du modèle standard simplifié bilingue peuvent afficher la version abrégée et modifiée de la note en bas de page

\*\*\*\* Il n'y a pas de règle dans le modèle linéaire simplifié.

## Mesures : Modèle double – aliments à préparer

| Modèle double – aliments à préparer, Figure 8<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |   |                        |                          |                                     |                        |                  |
|---|---|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|
| Version   | Superficie totale du TVN *<br>ang. et fr.<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces |
| 8.1   | 85,6  | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                     | 0,5              |
| 8.2   | 73,2  | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 8.3   | 65,4  | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 8.4   | 60,0  | Condensée              | 10                       | 7                                   | 10                     | 0,25             |
| 8.5   | 55  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              |
| 8.6   | 51,6  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                      | 0,25             |

| Modèle double bilingue – aliments à préparer, Figure 9<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                       |                  |
|--|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Version  | Superficie totale du TVN *<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interlignage - Sodium | ** Règles minces |
| 9.1  | 67,7   | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                    | 0,5              |
| 9.2  | 63,4   | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                    | 0,5              |
| 9.3  | 56,3   | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                    | 0,5              |
| 9.4  | 43,7   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                    | 0,5              |
| ***9.5   | 40   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                     | 0,25             |
| ***9.6   | 37,4   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                     | 0,25             |

**Gras:** Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

\* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant deux ensembles d'information, soit l'aliment vendu et l'aliment préparé ou combiné.

\*\* Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

\*\*\* Dans les versions 9.5 et 9.6 du modèle double bilingue – aliments à préparer, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux.

## Mesures : Modèle composé – différents types d'aliments

| Modèle composé – différents types d'aliments, Figure 10<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |   |                        |                          |                                     |                     |                  |
|---|---|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------|------------------|
| Version   | Superficie totale du TVN *<br>ang. et fr.<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interligne - Sodium | ** Règles minces |
| 10.1  | 135,6   | Normale                | 10                       | 8                                   | 12                  | 0,5              |
| 10.2  | 126,8   | Normale                | 10                       | 7                                   | 11                  | 0,5              |
| 10.3  | 113,8   | Condensée              | 10                       | 7                                   | 11                  | 0,5              |
| 10.4  | 105,9   | Condensée              | 10                       | 7                                   | 10                  | 0,25             |
| 10.5  | 100,4   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                  | 0,5              |
| 10.6  | 92,7  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                   | 0,25             |

| Modèle composé bilingue – différents types d'aliments, Figure 11<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                     |                  |
|--|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------|------------------|
| Version  | Superficie totale du TVN *<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interligne - Sodium | ** Règles minces |
| 11.1   | 88,4   | Normale                | 10                       | 8                                   | 12                  | 0,5              |
| 11.2   | 78,2   | Normale                | 10                       | 7                                   | 11                  | 0,5              |
| 11.3   | 70,3   | Condensée              | 10                       | 7                                   | 11                  | 0,5              |
| 11.4   | 62,2   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                  | 0,5              |
| ***11.5  | 53,4   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                   | 0,25             |
| ***11.6  | 51   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                   | 0,25             |

**Gras :** Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

\* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant de l'information sur **3 aliments différents**.

\*\* Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

\*\*\* Dans les versions 11.5 et 11.6 du modèle composé bilingue – différents types d'aliment, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux nutritifs.

## Mesures : Modèle double – différentes quantités d'aliments

| Modèle double – différentes quantités d'aliments, Figure 12<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                        |                  |
|---|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|
| Version   | Superficie totale du TVN *<br>ang. et fr. (cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces |
| 12,1  | 71,2   | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                     | 0,5              |
| 12,2  | 59,2   | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 12,3  | 53,2   | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 12,4  | 49,6   | Condensée              | 10                       | 7                                   | 10                     | 0,25             |
| 12,5  | 41,4   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              |
| 12,6  | 38,4   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                      | 0,25             |

| Modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments, Figure 13<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |  |                        |                          |                                     |                       |                  |
|--|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Version  | Superficie totale du TVN *<br>(cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Interlignage - Sodium | ** Règles minces |
| 13,1   | 60,7   | Normale                | 13                       | 8                                   | 12                    | 0,5              |
| 13,2   | 54,0   | Normale                | 13                       | 7                                   | 11                    | 0,5              |
| 13,3   | 47,1   | Condensée              | 13                       | 7                                   | 11                    | 0,5              |
| 13. 4  | 36,4   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                    | 0,5              |
| ***13.5  | 32,2   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                     | 0,25             |
| ***13.6  | 30,2   | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                     | 0,25             |

**Gras :** Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

\* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant de l'information pour 2 teneurs d'aliments.

\*\* Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

\*\*\* Dans les versions 13.5 et 13.6 du modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux nutritifs.

## Mesures : Modèle composé – différentes quantités d'aliments

| Modèle composé– différentes quantités d'aliments, Figure 14<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |   |                        |                          |                                     |                        |                  |
|---|---|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|
| Version   | Superficie totale du TVN * ang. et fr. (cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces |
| 14.1  | 97,8  | Normale                | 10                       | 8                                   | 12                     | 0,5              |
| 14.2  | 91,0  | Normale                | 10                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 14.3  | 82,8  | Condensée              | 10                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 14.4  | 75,6  | Condensée              | 10                       | 7                                   | 10                     | 0,25             |
| 14.5  | 74,4  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              |
| 14.6  | 68,4  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                      | 0,25             |

| Modèle composé bilingue – différentes quantités d'aliments, Figure 15<br>Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire) |   |                        |                          |                                     |                        |                  |
|---|---|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------|
| Version   | Superficie totale du TVN * (cm <sup>2</sup> ) | Largeur des caractères | Valeur nutritive (titre) | Calories et nutriments en car. gras | Inter-lignage - Sodium | ** Règles minces |
| 15.1  | 64,0  | Normale                | 10                       | 8                                   | 12                     | 0,5              |
| 15.2  | 53,3  | Normale                | 10                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 15.3  | 47,4  | Condensée              | 10                       | 7                                   | 11                     | 0,5              |
| 15.4  | 40,0  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 10                     | 0,5              |
| ***15.5   | 35,4  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 9                      | 0,25             |
| ***15.6   | 33,1  | Condensée              | 10                       | 6                                   | 8                      | 0,25             |

**Gras :** Valeur nutritive, sous-titres (teneur, produit vendu, produit préparé, % valeur quotidienne), Calories, lipides, cholestérol, sodium, potassium, glucides, protéines.

\* La superficie totale du TVN est fondée sur un TVN contenant seulement les éléments nutritifs de base et affichant de l'information pour 2 teneurs d'aliments.

\*\* Les règles minces sont les minces lignes horizontales entre les éléments nutritifs mentionnés.

\*\*\* Dans les versions 15.5 et 15.6 du modèle composé bilingue – différentes quantité d'aliments, il n'y a pas de règle entre les mentions des vitamines et des minéraux nutritifs.

## 7. Autres tableaux

### Apports nutritionnels recommandés pondérés d'éléments nutritifs

| Nutriment           | Teneur |
|---------------------|--------|
| Biotine             | 90 µg  |
| Folacine            | 195 µg |
| Niacine             | 16 EN  |
| Acide pantothénique | 5,0 mg |
| Riboflavine         | 1,2 mg |
| Thiamine            | 1,0 mg |
| Vitamine A          | 870 ER |
| Vitamine B6         | 1,0 mg |
| Vitamine B12        | 1,0 µg |
| Vitamine C          | 34 mg  |
| Vitamine D          | 3,0 µg |
| Vitamine E          | 7,0 mg |
| Calcium             | 780 mg |
| Iodure              | 155 µg |
| Fer                 | 10 mg  |
| Phosphore           | 885 mg |
| Magnésium           | 210 mg |
| Zinc                | 10 mg  |

mg = milligrammes

µg = microgrammes

EN = équivalents niacine

ER = équivalents rétinol

Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – déclarations des vitamines et des minéraux

| Vitamine                               | Unité | Minéral   | Unité |
|--|-------|-----------|-------|
| Vitamine A                             | ER    | Calcium   | mg    |
| Vitamine D                             | µg    | Phosphore | mg    |
| Vitamine E                             | mg    | Magnésium | mg    |
| Vitamine C                             | mg    | Fer       | mg    |
| Thiamine ou vitamine B <sub>1</sub>    | mg    | Zinc      | mg    |
| Riboflavine ou vitamine B <sub>2</sub> | mg    | Iodure    | µg    |
| Niacine                                | EN    | Sélénium  | µg    |
| Vitamine B <sub>6</sub>                | mg    | Cuivre    | mg    |
| Folacine ou folate                     | µg    | Manganèse | mg    |
| Vitamine B <sub>12</sub>               | µg    | Chrome    | µg    |
| Acide pantothénique ou pantothénate    | mg    | Molybdène | µg    |
| Vitamine K                             | µg    | Chlorure  | mg    |
| Biotine                                | µg    |           |       |

mg = milligrammes

µg = microgrammes

EN = équivalents niacine

ER = équivalents rétinol

## Tableau de référence sur les Allégations relatives à la teneur nutritive

| ALLÉGATION  | RÉFÉRENCE RAD                                       | GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS |
|---|---|---|
| <b>ÉNERGIE</b>  |   |   |
| Sans énergie  | Article 1, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-3   |
| Peu d'énergie   | Article 2, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-3   |
| Énergie réduite                                       | Article 3, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-3   |
| Léger (énergie)                                       | Article 45, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-3   |
| Moins d'énergie                                       | Article 4, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-3   |
| Source d'énergie                                      | Article 5, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-3   |
| Plus d'énergie  | Article 6, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-3   |
| Aliment conçu pour régime à teneur réduite en énergie | B.01.507  | Tableau 7-3   |
| Aliment à usage diététique spécial                    | B.24.003(1.1)                                       | Tableau 7-3   |
| Aliment présenté comme « diététique » ou « diète »    | B.24.003(4)   | Tableau 7-3   |
| <b>PROTÉINES</b>                                      |   |   |
| Faible teneur en protéines                            | Article 7, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-4   |
| Source de protéines                                   | Article 8, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-4   |
| Excellente source de protéines                        | Article 9, tableau suivant la disposition B.01.513  | Tableau 7-4   |
| Plus de protéines                                     | Article 10, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-4   |
| <b>MATIÈRES GRASSES</b>                               |   |   |
| Sans lipides  | Article 11, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| 100 % sans lipides                                    | Article 15, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| (Pourcentage) sans lipides                            | Article 16, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| Faible teneur en lipides                              | Article 12, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| Teneur réduite en lipides                             | Article 13, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| Léger (lipides)                                       | Article 45, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| Moins de lipides                                      | Article 14, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| Maigre  | Article 46, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |
| Extra maigre  | Article 47, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5   |



|  |   |              |
|--|---|--------------|
| Non additionné de matières grasses                   | Article 17, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-5  |
| <b>ACIDES GRAS SATURÉS</b>                           |   |              |
| Sans acides gras saturés                             | Article 18, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-6  |
| Faible teneur en acides gras saturés                 | Article 19, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-6  |
| Teneur réduite en acides gras saturés                | Article 20, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-6  |
| Moins d'acides gras saturés                          | Article 21, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-6  |
| <b>ACIDES GRAS TRANS</b>                             |   |              |
| Sans acides gras <i>trans</i>                        | Article 22, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-7  |
| Teneur réduite en acides gras <i>trans</i>           | Article 23, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-7  |
| Moins d'acides gras <i>trans</i>                     | Article 24, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-7  |
| <b>ACIDES GRAS OMÉGA</b>                             |   |              |
| Source d'acides gras polyinsaturés oméga-3           | Article 25, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-8  |
| Source d'acides gras polyinsaturés oméga-6           | Article 26, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-8  |
| <b>CHOLESTÉROL</b>                                   |   |              |
| Sans cholestérol                                     | Article 27, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-9  |
| Faible teneur en cholestérol                         | Article 28, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-9  |
| Teneur réduite en cholestérol                        | Article 29, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-9  |
| Moins de cholestérol                                 | Article 30, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-9  |
| <b>SODIUM / SEL</b>                                  |   |              |
| Sans sodium ou sans sel                              | Article 31, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-10 |
| Faible teneur en sodium ou en sel                    | Article 32, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-10 |
| Teneur réduit en sodium ou en sel                    | Article 33, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-10 |
| Moins de sodium ou de sel                            | Article 34, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-10 |
| Non additionné de sodium ou de sel                   | Article 35, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-10 |
| Légèrement salé                                      | Article 36, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-10 |
| Légèrement salé (sur le poisson)                     | B.01.502(2)(k)                                      | 7.21.1       |
| Salé   | B.01.502(2)(e)                                      | 7.21.1       |
| Aliment conçu pour régime à teneur réduite en sodium | B.01.508  | Tableau 7-10 |
| Aliment à usage diététique spécial                   | B.24.003(1.1)                                       | Tableau 7-10 |
| <b>POTASSIUM</b>                                     |   |              |
| Source de potassium                                  | N/A   | Tableau 7-11 |
| Bonne source de Potassium                            | N/A   | Tableau 7-11 |

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| Excellente source de potassium                        | N/A   | Tableau 7-11 |
| <b>SUCRES</b>   |   |              |
| Sans sucres   | Article 37, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-12 |
| Teneur réduite en sucres                              | Article 38, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-12 |
| Moins de sucres                                       | Article 39, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-12 |
| Non additionné de sucres                              | Article 40, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-12 |
| Non sucré   | B.01.509  | Tableau 7-12 |
| Sucré   | B.01.502(2)(f)                                      | Tableau 7-12 |
| Aliment conçu pour régime à teneur réduite en énergie | B.01.507  | Tableau 7-12 |
| Aliment à usage diététique spécial                    | B.24.003(1.1)                                       | Tableau 7-12 |
| Aliment présenté comme « diététique » ou « diète »    | B.24.003(4)   | Tableau 7-12 |
| Adjonction d'amidon                                   | B.01.502(2)(g)                                      | Tableau 7-12 |
| Présence/absence de lactose                           | B.01.502(2)(d)                                      | Tableau 7-12 |
| <b>FIBRES</b>   |   |              |
| Source de fibres                                      | Article 41, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-13 |
| Source élevée de fibres                               | Article 42, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-13 |
| Source très élevée de fibres                          | Article 43, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-13 |
| Plus de fibres  | Article 44, tableau suivant la disposition B.01.513 | Tableau 7-13 |
| <b>VITAMINES ET MINÉRAUX NUTRITIFS</b>                |   |              |
| Source de   | D.01.004, D.02.002                                  | Tableau 7-14 |
| Bonne source de                                       | D.01.004, D.02.002                                  | Tableau 7-14 |
| Excellente source de                                  | D.01.004, D.02.002                                  | Tableau 7-14 |
| Fortifié/enrichi de                                   | Partie D  | Tableau 7-14 |
| Plus de   | D.01.004, D.02.002                                  | Tableau 7-14 |

## K-1 Gabarits

### Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel

Les graphiques qui se trouvent à l'annexe L du RAD, publiés dans la partie II de la *Gazette du Canada*, n'illustrent pas les dimensions réelles du tableau de la valeur nutritive. De façon générale, les tableaux sont représentés dans un plus grand format que celui exigé.

Santé Canada a élaboré un "Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel" qui comprend 270 gabarits qui correspondent aux représentations graphiques, à grandeur réelle, des diverses versions du tableau de la valeur nutritive qui sont permises par les articles du *Règlement sur les aliments et les drogues* concernant l'étiquetage nutritionnel. Ces gabarits aideront les concepteurs d'étiquettes et les intervenants de l'industrie alimentaire et de l'emballage à se conformer aux spécifications graphiques prescrites par le Règlement.

Le **répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel** a été créé en QuarkXpress 4.1 et est disponible sous ce format. Contactez les bureaux régional de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ([www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/ch1f.shtml#a1\\_6](http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/guide/ch1f.shtml#a1_6)) pour ces gabarits.

Si le fichier Acrobat (pdf) est imprimé au moyen du logiciel Acrobat Reader ou ouvert avec un logiciel d'illustration populaire tel que Adobe Illustrator ou Macromedia Freehand, la conversion pourrait entraîner des modifications aux éléments graphiques. Par conséquent, avant d'utiliser des gabarits qui ont été convertis, il est important de s'assurer qu'ils correspondent aux spécifications graphiques qui se trouvent à l'annexe L du Règlement qui peut être trouvé dans la *Gazette du Canada* Partie II (DORS/2003-11, Vol. 137, no 5.).

Le répertoire de gabarits n'a que partiellement été converti en format HTML, car la variabilité des figures qui en résulterait ne permettrait pas une reproduction conforme aux spécifications prescrites par le Règlement. N'utilisez pas les illustrations du document HTML pour reproduire (p. ex., copier, importer, imprimer) le tableau de la valeur nutritive.

Votre logiciel de création graphique (p. ex., QuarkXPress, Adobe Illustrator) vous donnera les dimensions et la surface appropriées de la plus grande version du modèle sélectionné s'il a été conçu selon les spécifications. Pour les versions unilingues anglaises et françaises du tableau de la valeur nutritive, vous devrez additionner la surface des deux tableaux.