

GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

Table des matières

14.1	Simili-produits de viande et volaille	14-1
14.2	Allongeurs de produits de viande ou de volaille	14-1
14.3	Produits de viande et de volaille avec allongeurs	14-2
14.4	Produits de viande et de volaille contenant des sels de phosphate, de l'eau ou les deux	14-2
14.4.1	Exigences sur la composition	14-3
14.4.2	Nom usuel des viandes auxquelles des sels de phosphate et/ou de l'eau sont ajoutés	14-4
14.4.3	Liste des ingrédients	14-4
14.4.4	Tableau de la valeur nutritive	14-5
14.4.5	Tableaux sommaires des exigences relatives à l'étiquetage	14-5
14.4.6	Produits de viande additionnés de sels de phosphate et/ou d'eau utilisés comme ingrédients dans d'autres aliments	14-7
14.5	Politique de conformité aux normes relatives aux protéines des produits de viande et de volaille auxquels des phosphates ou de l'eau ont été ajoutés	14-8
14.5.1	Plan d'échantillonnage	14-9
14.5.2	Tolérances	14-10
14.5.2.1	Norme relative à la teneur minimale en protéines de la viande ...	14-10
14.5.2.2	Déclaration de la teneur en protéines de la viande	14-10
	Produits de viande pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est prescrite	
	Tableau 14-1	14-11

Chapitre 14

Produits de viande et de volaille

Nota : Le chapitre 7 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* accessible sur le site Web de l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/meavia/mmopmmhv/table7f.shtml>) renferme d'autres exigences relatives à l'étiquetage de toutes les viandes, de toute la volaille et de leurs produits qui sont produits dans un établissement agréé et assujettis au *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV, 1990).

14.1 Simili-produits de viande et volaille

Les simili-produits de viande et de volaille ne contiennent ni viande ni volaille, mais possèdent les caractéristiques physiques et nutritives de la viande ou de la volaille. Le consommateur ne doit pas être induit en erreur quant à la nature véritable de ces produits. Par conséquent, la publicité sur ces produits doit toujours utiliser le nom usuel complet « **simili (nom de la viande ou de la volaille)** ».

Le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) [B.14.085 à B.14.088, B.22.029] précise la quantité de vitamines et de minéraux nutritifs qui doit être ajoutée aux produits de similiviande et de similivolaille. Ces vitamines et minéraux, exprimés en pourcentage de la valeur quotidienne par portion déterminée, doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive [B.01.402(7), 14 du tableau de B.01.402].

Le préfixe « simili » doit faire partie du nom usuel de ces produits, et l'expression « **ne contient pas de viande** » ou « **ne contient pas de volaille** » doit aussi figurer dans l'espace principal, à proximité du nom usuel. Ces deux mentions doivent être indiquées en caractères aussi gros et aussi en vue que ceux utilisés pour le nom usuel du produit [B.01.100].

14.2 Allongeurs de produits de viande ou de volaille

« **Allongeur de produit de viande** désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de viande » [B.01.001].

« **Allongeur de produit de volaille** désigne un aliment qui est source de protéines et qui est présenté comme devant servir à augmenter le volume de produits de volaille » [B.01.001].

Les allongeurs de viande et de volaille doivent satisfaire aux exigences de composition définies dans le RAD en ce qui a trait à la teneur en protéines, en vitamines et en minéraux nutritifs [B.14.073, B.22.027]. Ces produits servent à allonger divers mélanges de viande ou de volaille tels que la saucisse fraîche, la saucisse cuite, le pain de viande, la viande à lunch, etc.

14.3 Produits de viande et de volaille avec allongeurs

« **Produit de viande avec allongeur** désigne un produit de viande auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté [B.01.001].

« **Produit de volaille avec allongeur** » désigne un produit de volaille auquel un allongeur de produit de volaille a été ajouté [B.01.001].

Les produits de viande et de volaille avec allongeurs doivent avoir une teneur en éléments nutritifs similaire à celle de la viande ou de la volaille à laquelle l'allongeur est ajouté [B.14.074 à B.14.079, B.22.028]. Ce résultat est obtenu par l'enrichissement obligatoire des allongeurs de produits de viande et de volaille. Par exemple, la saucisse de porc allongée avec du soja a environ la même valeur nutritive, à poids égal, que la saucisse de porc non allongée.

14.4 Produits de viande et de volaille contenant des sels de phosphate, de l'eau ou les deux

Les articles B.01.090, B.01.091, B.14.021 et B.22.012 du RAD prescrivent les exigences qui régissent la composition et l'étiquetage des produits de viande, y compris des produits de volaille auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux. Ces dispositions prévoient les normes minimales pour la teneur en protéines ainsi que les exigences sur l'étiquetage. Ces derniers permettent aux consommateurs de comparer les prix et la qualité d'après la teneur en protéines de viande. Les normes de composition établies dans le RAD et dans le RIV, 1990 comportent des dispositions relatives à l'ajout de sels de phosphate, d'eau ou des deux à la viande.

Produits additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux

Les produits auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux peuvent être groupés en trois catégories qui, pour faciliter la lecture de l'annexe, s'appelleront produits de viande de type 1, 2 ou 3.

Type 1 – Produit de viande coupée solide : Un produit de viande coupée solide est un morceau de viande entier ou un produit composé d'au moins 80 % de morceaux de viande désossés et sans peau pesant au moins 25 g chacun avant l'addition de tout ingrédient et la réalisation de toute autre activité de transformation. Cette catégorie inclurait des produits comme les ailes de poulet, les carcasses de volaille, les steaks, les queues de porc, les langues, les jambons de haut d'épaule ou autres, etc. [B.14.020, B.22.011].

Type 2 – Produit de viande hachée et formée : Cette catégorie inclut les produits comme le rôti de bœuf haché, le jambon haché et les poitrines de poulet (hachées et formées), qui contiennent moins de 80 % de morceaux de viande désossés et sans peau pesant au moins 25 g.

Type 3 – Produit de viande préparé normalisé et produit de viande contenant un agent de remplissage : La teneur minimale en protéines de viande doit correspondre à celle qui est prescrite dans le RIV, 1990 ou dans les titres 14 ou 22 dans le RAD qui est présentée dans un tableau à la fin du chapitre.

Exemptions :

- a) Le bacon de flanc, le bacon Wiltshire et les bajoues de bœuf ou de porc salé sont exemptés de se conformer à la norme sur la teneur minimale en protéines ainsi qu'à l'exigence relative à la déclaration sur l'étiquette du % en protéines de viande décrite aux 14.2 et 14.3 du présent Guide [B.01.092].
- b) L'eau absorbée par les carcasses de volaille pendant le refroidissement suivant l'abattage n'est pas considérée comme étant un ingrédient pour autant que la quantité d'eau accumulée ne dépasse pas les seuils de tolérance prescrits. Toutefois, quand l'eau est ajoutée à titre d'ingrédient à la volaille déjà refroidie, le produit qui en résulte est assujéti à la norme sur la teneur minimale en protéines ainsi qu'aux exigences additionnelles sur l'étiquetage, mentionnées ci-haut.

14.4.1 Exigences sur la composition [B.14.021, tableau 12 de B.16.100, B.22.012]

- a) **Sels de phosphate** : La quantité maximale de sels de phosphate qu'il est permis d'ajouter aux produits de viande correspond à 0,5 % du phosphate total ajouté, calculé sous forme de phosphate disodique. Afin de respecter cette règle, l'ajout de sels de phosphate ou d'eau ou des deux correspond à l'ajout direct dans les ingrédients carnés, soit par injection, pompage, barattage, trempage dans une marinade ou mélange [B.14.021, B.22.012].
- b) **Protéines de viande**
Produit de viande coupée solide (type 1) : À moins qu'il n'en soit précisé autrement dans la réglementation, lorsque l'on ajoute des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux à un produit de viande coupée solide, la teneur minimale en protéines de viande du produit doit être d'au moins 12 % quand le produit est cuit* et d'au moins 10 % quand il ne l'est pas [B.14.021, B.22.012].

Produit de « viande hachée » et « hachée formée » (type 2) : À moins qu'il n'en soit précisé autrement dans la réglementation, ces produits doivent contenir au moins 12 % de protéines de viande lorsqu'ils sont cuits et au moins 10 % quand ils ne le sont pas.

Produit de viande préparé normalisé et produit de viande contenant un agent de remplissage (type 3) : La teneur minimale en protéines d'un produit de viande préparé normalisé est précisée dans le RIV, 1990 (annexe 1) ou dans les titres 14 ou 22 du RAD.

La teneur en protéines de viande des produits carnés contenant un agent de remplissage et pour lesquels il n'existe pas de normes présent dans RIV, 1990 doit être d'au moins :

- a) 9,5 % protéine de produit de viande et 11 % protéine totale quand le produit est cuit*, ou
- b) 11,5 % protéine de produit de viande et 13 % protéine totale quand il ne l'est pas (RIV, 1990, 7).

(* Par « cuit », on entend que le produit a été soumis à la chaleur pendant une période suffisamment longue pour qu'il acquiert les caractéristiques d'un produit de viande cuit en termes de friabilité, de couleur, de texture et de saveur.)

14.4.2 Nom usuel des viandes auxquelles des sels de phosphate et/ou de l'eau sont ajoutés

Un produit de viande doit être identifié sur l'étiquette sous son nom usuel. Lorsque des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux ont été incorporés dans un produit de viande, le nom usuel du produit doit refléter cette addition, à moins que le produit soit également conservé ou saumuré, ou qu'il soit assujéti à une composition normalisée précisée dans le RIV, 1990 (annexe I).

Comme tel, le nom usuel des produits de viande coupée solide doit préciser si le produit contient des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux. L'utilisation du terme « **assaisonné** » avec le nom du produit est jugée acceptable quand des sels de phosphate seuls ou avec de l'eau sont ajoutés au produit. De même, l'utilisation de ce terme est également acceptable lorsque l'on ajoute des épices et de l'eau. Toutefois, si l'on n'ajoute **seulement de l'eau** au produit (c.-à-d. si l'eau est le seul ingrédient non carné), il faut alors utiliser une expression comme « additionné d'eau » à côté du nom du produit.

Déclaration de la teneur minimale en protéines de viande avec le nom usuel du produit

L'étiquette des produits préemballés de type 1 ou 2 doit déclarer le « **% de protéines de viande** » avec le nom usuel du produit sur l'espace principal de l'emballage sans matériel intermédiaire. Les caractères doivent être au moins aussi lisibles et visibles que tous les autres caractères figurant sur le même espace, être de dimensions au moins égales à la moitié de la taille des lettres utilisées pour le nom usuel du produit et être d'au moins 1,6 mm de hauteur [B.01.090(2)]. Les déclarations comme « **minimum meat protein xx % / au moins xx % de protéines de viande** » ou « **meat protein xx % de protéines de viande** » seraient acceptables.

Exemples

« **Poitrine de poulet additionnée d'eau xx % de protéines de viande minimums** » : Dans le cas d'une poitrine de poulet à laquelle on n'a ajouté **que de l'eau**.

« **Poitrine de poulet assaisonnée xx % de protéines de viande minimums** » : Ce nom usuel serait approprié pour décrire une poitrine de poulet à laquelle on a ajouté de l'eau et des sels de phosphate.

14.4.3 Liste des ingrédients [B.01.008(3) à (6), B.01.091]

Produits emballés par le fabricant :

La liste des ingrédients doit figurer sur l'étiquette des produits de viande de type 1, 2 et 3 emballés par le fabricant.

Produits emballés par le détaillant :

La liste des ingrédients doit figurer sur l'étiquette de produits de viande **non conservés** additionnés de sels de phosphate ou d'eau, ou des deux, de type 1 ou 2 emballés par le détaillant qui les vend. Le produit de viande peut être cuit, tranché ou coupé. La législation fédérale n'exige pas que la liste des ingrédients figure sur l'étiquette des produits de viande de type 1 et 2 conservés emballés par le détaillant. Nous recommandons de consulter les lois provinciales applicables.

14.4.4 Tableau de la valeur nutritive

Le tableau de la valeur nutritive doit figurer sur l'étiquette des produits de viande ou de volaille additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux, qu'ils soient emballés par le fabricant ou le détaillant. L'exemption relative à la viande crue composée d'un seul ingrédient du RAD ne s'applique pas aux viandes additionnées de sels de phosphate ou d'eau ou des deux. L'obligation de déclarer le pourcentage de protéines de viande entraîne l'obligation de présenter le tableau de la valeur nutritive, même lorsque s'appliquent d'autres exemptions, notamment celles relatives à une surface d'étiquetage disponible de moins de 200 cm² et à la fabrication sur les lieux de la vente du produit [B.01.401(3)(e)(i)]. Pour en savoir davantage sur ces exigences, consulter le chapitre 5 du présent Guide.

14.4.5 Tableaux sommaires des exigences relatives à l'étiquetage

Les tableaux suivants fournissent un sommaire des exigences relatives à l'étiquetage qui s'appliquent aux aliments emballés par les fabricants et par les détaillants qui sont destinés à la vente au détail.

a)

**Exigences relatives à l'étiquetage de
 produits de viande additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux.**

**Produits préemballés
 domestiques ou importés autres que les produits emballés par le détaillant.**

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 1 Produits de viande coupée solide (p. ex., jambons, rôti)	Oui	Oui	Oui	Oui
Type 2 Produits de viande coupée non solide (c.-à-d. hachée ou formée) (p. ex., rôti de bœuf haché et formé)	Oui	Oui	Oui	Oui

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 3 Produits pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est établie dans le RIV, 1990 (Article 7, Annexe I) ou dans les titres 14 ou 22 du RAD	Non	Non	Oui	Oui

b) Le tableau suivant résume les exigences relatives à l'étiquetage des produits préemballés domestiques ou importés emballés par le détaillant à partir du vrac.

Exigences relatives à l'étiquetage de produits de viande additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou les deux.

Produits préemballés domestiques ou importés emballés par le détaillant à partir de viande en vrac.

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 1 et 2 Produits de viande coupée solide qui sont conservés et qui peuvent être cuits, tranchés ou coupés	Oui	Non	Non	Oui
Type 1 et 2 Produits de viande coupée solide qui ne sont pas conservés et qui peuvent être cuits, tranchés ou coupés	Oui	Oui	Oui	Oui

Catégorie de produit de viande	Mention du % de la teneur en protéines de viande avec le nom du produit	Mention de l'addition de sels de phosphate ou d'eau ou les deux avec le nom usuel du produit	Liste des ingrédients	Tableau de la valeur nutritive
Type 3 Produits pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est établie dans le RIV, 1990 (Article 7, Annexe I) ou dans les titres 14 ou 22 du RAD	Non	Non	Non	Oui

Remarques :

Il n'est pas nécessaire de se conformer aux exigences additionnelles relatives à l'étiquetage (c.-à-d. celles qui visent la teneur minimale en protéines de viande et l'information nutritionnelle) dans l'un ou l'autre des cas suivants :

(i) quand un produit de viande contenant des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux est utilisé comme ingrédient pour la préparation d'un autre aliment; ou

(ii) quand des sels de phosphate ou de l'eau ou les deux n'ont pas été ajoutés à des ingrédients carnés et sont présents dans l'aliment en raison de l'ajout d'ingrédients non carnés (p. ex. sauce, glaçage, bouillon, marinade, etc.).

14.4.6 Produits de viande additionnés de sels de phosphate et/ou d'eau utilisés comme ingrédients dans d'autres aliments

Lorsqu'un produit de viande additionné de sels de phosphate ou d'eau ou des deux est utilisé comme ingrédient dans la préparation d'un autre aliment, la réglementation n'exige pas que le **nom usuel** de ce produit de viande de seconde génération (le produit résultant) indique que le produit de viande utilisé comme ingrédient a été additionné de sels de phosphate ou d'eau ou des deux ni le pourcentage de protéines de viande. Toutefois, la liste des ingrédients doit décrire adéquatement les produits de viande utilisés comme ingrédients (p. ex., « poitrine de poulet assaisonnées ») et énumérer les constituants des ingrédients lorsque l'exige B.01.009 du RAD. Se reporter à 14.3 du présent Guide pour des exemples de noms usuels.

Le tableau ci-après donne des exemples de noms usuels et de listes des ingrédients d'aliments qui contiennent des produits de viande additionnés de sels de phosphate à titre d'ingrédients.

Exemples de produits pour lesquels l'indication du pourcentage de protéines de viande n'est pas requise	
Nom du produit	Liste des ingrédients
« Pizza au jambon fumé »	« Sauce aux tomates (tomates, eau, ...), jambon (porc, eau, phosphate de sodium, nitrite de sodium, ...), etc. »
« Quiche lorraine »	« Œufs, jambon (porc, eau, phosphate de sodium, nitrite de sodium) »
« Salade de poulet »	« Laitue, poulet assaisonné (poulet, eau, sel, ...), etc. »
« Sandwich au poulet »	« ..., poulet assaisonné (poulet, eau, phosphate de sodium), etc. »
« Fajitas au bœuf/mélange pour sauté de ... »	« ..., bœuf assaisonné (bœuf, eau, phosphate de sodium), etc. »
« Ailes de poulet glacées »	« Poulet, glaçage (eau, gélatine, ..., phosphate de sodium, ...), etc. »

Même si les fournisseurs (abattoirs ou autres) ne sont pas tenus d'étiqueter les contenants d'expédition au moyen de déclarations sur la teneur en protéines, ils doivent toutefois fournir cette information aux détaillants. Une bonne façon pour les fournisseurs de s'assurer que les détaillants ont l'information, est de leur transmettre sur l'étiquette même du **contenant d'expédition**.

14.5 Politique de conformité aux normes relatives aux protéines des produits de viande et de volaille auxquels des phosphates ou de l'eau ont été ajoutés

Les seuils de tolérance à partir desquels l'énergie et les éléments nutritifs doivent figurer au tableau de la valeur nutritive sont décrits à la rubrique sur la vérification de la conformité du chapitre 6 du présent Guide.

La politique de conformité s'applique :

- aux normes relatives à la teneur minimale en protéines de la viande et de la volaille [RIV, 1990];
- aux exigences relatives aux produits de viande et de volaille auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau [B.14.021, B.22.012];
- aux exigences en matière d'étiquetage des produits de viande et de volaille auxquels on a ajouté des sels de phosphate ou de l'eau [B.01.090, B01.091].

Pour en savoir davantage sur les exigences relatives à la teneur minimale en protéines et à l'étiquetage, se reporter aux 14.4.5 et au tableau 14.5.2.2 du présent Guide.

La politique de conformité vise à fournir de l'information sur les plans d'échantillonnage et les seuils de tolérance en vue de faciliter l'étiquetage des produits de viande additionnés de sels de phosphate ou d'eau ou des deux.

Principes

1. Il incombe au secteur de s'assurer que la composition en protéines de l'aliment réponde aux exigences du règlement applicable et que l'information sur l'étiquette reflète avec exactitude la teneur en éléments nutritifs du produit.
2. Les fabricants devraient exercer un bon contrôle de la qualité de la formulation du produit pour réduire le plus possible la variabilité.
3. Les résultats obtenus par le biais d'un plan d'échantillonnage facilitent la vérification des renseignements qui figurent sur les étiquettes et la vérification de la formulation.

14.5.1 Plan d'échantillonnage

Pour les besoins de la présente rubrique, les mots « lot » et « échantillon » ont été définis comme suit :

Un **lot** comprend un ensemble de contenants ou d'unités primaires ayant une taille, un type et un style identiques et qui sont produits dans des conditions aussi uniformes que possible. Ces derniers doivent porter le même code ou la même marque ou, sinon, avoir été produits le même jour.

Un **échantillon** constitue l'unité d'analyse. Il doit comprendre cinq portions alimentaires individuelles prélevées de façon aléatoire dans un lot; on peut réunir les portions alimentaires individuelles et les analyser comme un seul échantillon ou les analyser séparément et faire la moyenne des résultats.

Nota 1 : Ni les os, ni la couenne, ni la couche de gras visible (c.-à-d., le gras sous-cutané ou le gras intermusculaire) ne doivent être inclus dans un échantillon servant à déterminer la teneur en protéines aux fins de contrôle de la teneur minimale en protéines de la viande [B.14.021, B.22.012] et de la déclaration de cette même valeur sur l'espace principal [B.01.090].

Un échantillon de cinq portions alimentaires individuelles est utilisé dans tous les cas. Le plan d'échantillonnage permet de choisir soit un échantillon composite, soit la moyenne des échantillons individuels. Peu importe la méthode, on obtient des valeurs unitaires qui sont représentatives du lot. L'analyse des échantillons individuels permet cependant de calculer la variabilité de la teneur en éléments nutritifs d'un contenant à l'autre.

Le lot produit devrait être échantillonné et analysé comme il se doit par du personnel compétent qui utilise des méthodes de mesure reconnues telles que les méthodes de l'AOAC*. L'analyste peut déterminer la meilleure façon de recueillir et d'analyser les produits et garantir ainsi l'exactitude des valeurs déclarées.

(* Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 16th Edition, AOAC, Arlington, Virginia 22209, U.S.A.)

14.5.2 Tolérances

Les tolérances touchant la teneur en protéines/éléments nutritifs sont établies à trois niveaux :

- i) teneur minimale en protéines des produits carnés – égale à la valeur exigée;
- ii) teneur en protéines déclarée sur l'espace principal – 10 p. 100 de la valeur déclarée sur l'étiquette.

En ce qui concerne la mention de la teneur en « % en protéines » de la viande incorporée au nom usuel du produit sur l'espace principal de l'emballage, une tolérance correspondant à 10 p. 100 de la valeur déclarée sur l'étiquette est appliquée lorsque la teneur mentionnée est supérieure à la valeur minimale. Cette valeur fait l'équilibre entre le besoin de valeurs fiables pour permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés et celui d'une gamme de valeurs qui peut techniquement être atteinte. On peut observer une grande variabilité de la teneur en protéines des produits de viande et de volaille auxquels ont été ajoutés des phosphates ou de l'eau à cause de la variabilité dans les systèmes de fabrication et de transformation des aliments et de la variabilité inhérente des protéines dans les aliments.

14.5.2.1 Norme relative à la teneur minimale en protéines de la viande [RIV, 1990; B.14.021, B.22.012]

Le lot serait jugé non conforme si la teneur en protéines de l'échantillon composite ou si la teneur moyenne en protéines des échantillons simples est inférieure à la valeur minimale exigée **ou** si la teneur en protéines d'un seul échantillon est inférieure à 90 p. 100 de la valeur minimale.

14.5.2.2 Déclaration de la teneur en protéines de la viande [B.01.090]

- a) Dans le cas où la teneur en protéines déclarée, en pourcentage, est égale à **la valeur minimale exigée** :

Le lot serait considéré comme étant non conforme si la teneur en protéines de l'échantillon (composite ou moyenne) est inférieure à la valeur minimale exigée ou si la teneur en protéines d'un seul échantillon est inférieure à 90 p. 100 de la valeur minimale.

- b) Dans le cas où la teneur en protéines de la viande déclarée est **supérieure à la valeur minimale exigée** :

Le lot est considéré comme étant non conforme si la teneur en protéines de l'échantillon (composite ou moyenne) est inférieure à 90 p. 100 de la valeur déclarée.

Des teneurs en protéines de viande dépassant les valeurs déclarées sont jugées acceptables pourvu que de bonnes pratiques de fabrication aient été respectées.

Produits de viande pour lesquels une teneur minimale en protéines de viande est prescrite

Tableau 14-1

[RIV, 1990, annexe 1; RAD, titres 14 et 22]

Le tableau ci-après indique la teneur minimale en protéines de viande de produits spécifiques. Il est à noter que les colonnes 1 et 2 se répètent dans le tableau.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 1	Colonne 2
Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**	Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**
Galette de viande*** hachée	15 % (non cuit)	Saucisse Saucisse à déjeuner Saucisse à dîner Chair à saucisse	7,5 % (non cuit)
Cru : Boulettes de viande*** Burger de viande*** Chopette de viande*** Croquette de viande*** Escalope de viande*** Steakette de viande***	11,5 % (non cuit)	Saucisse conservée ou (si on y a ajouté du nitrite de sodium ou de potassium ou les deux, ou de l'érythorbate de sodium ou de l'acide érythorbique) saucisse saumurée	7,5 % (non cuit)
Cuit : Boulettes de viande*** Burger de viande*** Chopette de viande*** Croquette de viande*** Escalope de viande*** Steakette de viande***	13,5 %	Terrine de viande*** Viande*** en pâte Viande à tartiner*** Pâté de viande***	7,5 %
Flocons de viande***	15 %	Foie en pâte Foie à tartiner Pâté de Foie	7,5 %
Saucisse (prête à manger) Salami Saucisse fumée Saucisse de Francfort Bologne Pepperoni Saucisse de foie Liverwurst Mortadelle Salametti Cervelas	9,5 %	Pain de viande*** Viande*** à lunch Viande*** à sandwich	9,5 %

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 1	Colonne 2
Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**	Produit de viande	Teneur minimale en protéines de viande**
Boudin	9,5 %	Jambon haché	12 %
Bœuf salé	21 % (si emballé dans un contenant hermétiquement fermé)	Cretons	11,5 %
Roulé de viande***	15 %	Cretons de campagne	12 %
Tourtière	11,5 %	Boudin noir	9,5 %
Boudin de langue	9,5 %		

** À moins qu'il n'en soit précisé autrement, les teneurs en protéines (%) sont établies pour les produits cuits.

*** Le mot « viande » peut être remplacé par le nom de l'espèce animale ou le morceau de viande de l'espèce animale.