

# Section K

## Outils et gabarits

Les outils et gabarits présentés dans ce chapitre servent à l'évaluation de la conformité d'une étiquette avec le nouveau Règlement sur l'étiquetage nutritionnel. Ils sont organisés selon l'ordre probable d'utilisation lors de la conception d'une étiquette, en suivant les étapes énoncées dans la *Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive*. Les gabarits, si imprimés du «Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel» élaboré par Santé Canada, à l'échelle actuelle en utilisant un logiciel graphique, peuvent permettre d'évaluer si les critères techniques et graphiques du TVN ont été respectés.

Nota : Les numéros de tableau correspondent à l'emplacement des renseignements complémentaires qui se trouvent dans les sections correspondantes de la *Trousse de l'inspecteur*. Par exemple, les renseignements complémentaires relatifs au Tableau C2 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs – Arrondissement, sont à la Section C : *Contenu du tableau de la valeur nutritive*

<b>1.</b>	<b>Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive (TVN).....</b>	<b>1</b>
	▪ <b>Tableau de la valeur nutritive : étapes d'exécution d'une évaluation .....</b>	<b>2</b>
<b>2.</b>	<b>Quels aliments peuvent porter un TVN .....</b>	<b>3</b>
	▪ <b>Quels aliments peuvent porter un TVN .....</b>	<b>3</b>
	▪ <b>Tableaux pour l'alimentation au détail .....</b>	<b>5</b>
	▪ Charcuterie .....	5
	▪ Boucherie .....	6
	▪ Boulangerie .....	7
	▪ Aliments en vrac .....	8
	▪ Fruits et légumes .....	9
	▪ Perte de l'exemption .....	10
<b>3.</b>	<b>Est-ce que le modèle du TVN est adapté au produit?.....</b>	<b>11</b>
	▪ Quand peut-on utiliser des modèles différents? .....	11
<b>4.</b>	<b>Contenu du TVN .....</b>	<b>13</b>
	▪ <b>Portion :</b>	
	▪ Quantités de référence [annexe M] et portions .....	13
	▪ <b>Éléments nutritifs</b>	
	▪ Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions).....	22
	▪ Tableau C3 : Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs [B.01.402]	22
	▪ Tableau C4 : Renseignements complémentaires – quantité de référence .....	22
	▪ Tableau C5 : Renseignements complémentaires [B.01.402].....	23

▪	Tableau C6 : Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés [B.01.402] .....	24
▪	Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, valeurs nutritifs) .....	25
▪	Tableaux C3, C4, C5, C6 .....	25
▪	<b>Abréviations et symboles utilisés dans le tableau de la valeur nutritive .....</b>	<b>28</b>
<b>5.</b>	<b>Règles d'arrondissement .....</b>	<b>29</b>
▪	Tableau C1 : Renseignements principaux sur les éléments nutritifs – Arrondissement .....	29
▪	Tableau C2 : Renseignements complémentaires sur les éléments nutritifs – Arrondissement .....	30
<b>6.</b>	<b>Le format et la version (modèle) appropriés ont-ils été sélectionnés? .....</b>	<b>31</b>
<b>6A</b>	<b>Arbres de décision – modèles TVN .....</b>	<b>31</b>
<b>6B</b>	<b>Évaluer le format : le modèle approprié a-t-il été utilisé? .....</b>	<b>38</b>
<b>6C</b>	<b>Tableaux – Calcul de la surface exposée disponible (SED) .....</b>	<b>39</b>
▪	Tableau E1 : Définition de la surface exposée disponible (SED) .....	39
▪	Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED .....	40
▪	Tableau E3 : Sommaire - Calcul de la SED pour différents types d'emballages .....	42
<b>6D</b>	<b>Notes sur la prise des mesures et sur l'utilisation des gabarits .....</b>	<b>47</b>
▪	Hauteur de caractère .....	48
▪	Tableaux de mesures pour chaque modèle (Annexe L).....	49
<b>7.</b>	<b>Autres tableaux .....</b>	<b>58</b>
▪	Apports nutritionnels recommandés pondérés d'éléments nutritifs .....	58
▪	Tableau H1 : Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments – déclaration des vitamines et des minéraux .....	59
▪	Tableau de référence sur les Allégations relatives à la teneur nutritive .....	60
<b>K-1</b>	<b>Gabarits</b>	
	Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel .....	63

## 1. Liste de vérification pour le tableau de la valeur nutritive (TVN)

Section*	Point	Commentaires
1,1	Le TVN est-il présent? (pages K-3 à K-10) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dans la négative, devrait-il l'être? (Objet d'une exemption? Petit emballage avec SED de moins de 100 cm<sup>2</sup>? Obligatoire pendant la période de transition?)</li> </ul>	
1.2.1	Est-il bilingue? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dans la négative, une exemption s'applique-t-elle ici (produit alimentaire local, produit alimentaire d'essai ou aliment spécial)?</li> </ul>	
1.2.2	Quel est son emplacement et quelle est son orientation? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sur l'emballage extérieur (sauf pour les autres modes de présentation)?</li> <li>▪ TVN non détruit à l'ouverture du produit (sauf dans le cas des contenants de portion individuelle)?</li> <li>▪ TVN bien visible?</li> <li>▪ Le produit coule ou est endommagé lorsqu'on le manipule pour consulter le TVN?</li> </ul>	
1.2.3	Le modèle sélectionné est-il bien adapté au produit? (page K-11) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modèle simplifié : au moins sept éléments nutritifs/Calories = 0</li> <li>▪ Modèle double : aliments à préparer/différentes quantités d'aliments</li> <li>▪ Modèle composé : différents types/différentes quantités d'aliments</li> <li>▪ Enfants âgés de moins de deux ans</li> </ul>	
1.2.4	Le tableau est-il complet? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Portion : La portion est-elle raisonnable? Les mesures domestiques et les mesures métriques sont-elles fondées sur l'aliment tel que vendu? A-t-on respecté les exigences relatives au modèle? (page K-13)</li> <li>▪ Éléments nutritifs de base : Tous les éléments nutritifs de base sont-ils présents? (Voir les gabarits, figure 1)</li> <li>▪ Éléments nutritifs complémentaires : Certains sont-ils obligatoires et déclarés?</li> <li>▪ Les bonnes unités et le % VQ lorsque permis/requis?</li> <li>▪ Éléments nutritifs non permis : En a-t-on déclaré dans le TVN?</li> <li>▪ A-t-on respecté les exigences relatives au modèle? (p. ex. modèles simplifiés et modèles pour les enfants de moins de deux ans.)</li> </ul>	
1.2.5	L'arrondissement est-il exact? (pages K 29–K 30) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les éléments nutritifs sont-ils arrondis conformément au Règlement? (Voir les tableaux d'arrondissement dans la trousse de l'inspecteur.)</li> </ul>	
1.2.6	La version du modèle est-elle appropriée? (Hiérarchie) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dans une « famille » de modèles, a-t-on sélectionné un modèle et une version (taille) approprié? (Voir les arbres de décision dans la trousse de l'inspecteur.)</li> </ul>	
1.2.7	A-t-on respecté les exigences techniques/graphiques? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Voir les gabarits.</li> <li>▪ Couleur : arrière-plan du tableau et caractères</li> <li>▪ Police : Sans empattement? En gras, tel que prescrit? Lettres majuscules/minuscules? Caractères ne se touchent pas?</li> <li>▪ Ordre de présentation de l'information? Retraits?</li> </ul>	

\* Voir la section de la norme d'évaluation de l'étiquette

## Tableau de la valeur nutritive : Étapes d'exécution d'une évaluation

### Étape préliminaire (1.1)

Vérifier si le tableau de la valeur nutritive est présent. (Sinon, vérifier s'il s'agit d'un aliment exempté.)

**Si le tableau est présent, suivre les étapes suivantes :**

### Étape 1 (1.2.1)

Vérifier si le tableau est bilingue. (Sinon, est-ce qu'une exception est applicable?)

### Étape 2 (1.2.2)

Vérifier les autres critères qui sont applicable à toutes les présentations : emplacement, orientation.

### Étape 3 (1.2.3)

Déterminer la « famille » du tableau de la valeur nutritive que vous voulez utiliser sur l'étiquette. Vérifiez si le modèle choisi est adapté à l'aliment. Vous pouvez consulter la *section D: Le modèle utilisé est-il le bon?* ou le tableau à la sous-section 3 de la *section K: Outils et gabarits, quand peut-on utiliser des modèles différents?*

### Étape 4 (1.2.4)

Vérifier si les renseignements du tableau de la valeur nutritive sont mentionnés en conformité avec le Règlement : portion, éléments nutritifs obligatoires, renseignements complémentaires, unités (g, mg, % VQ), terminologie, etc.

### Étape 5 (1.2.5)

Vérifier si les éléments nutritifs ont été arrondis conformément au Règlement.

### Étape 6 (1.2.6)

En fonction de la hiérarchie des modèles, vérifier si le format précis et la version (taille) du tableau de la valeur nutritive sont bien choisis selon la surface exposée disponible (SED) de l'emballage. (Choisissez la plus grande version des modèles qui entre dans 15 % de la SED, sur une surface continue.)

### Étape 7 (1.2.7)

Vérifier si les critères techniques et graphiques ont été respectés, p. ex. espacement, police de caractères, taille des caractères, retraits, couleurs des caractères imprimés et du fond.

Nota: Les chiffres entre parenthèses (i.e. 1.2.5) se réfèrent à la section correspondante de la Norme d'évaluation de l'étiquette.

## 2. Quels aliments peuvent porter un TVN?

### Quels aliments peuvent porter un TVN? [B.01.401(1)]

- Le tableau de la valeur nutritive (TVN) est obligatoire pour la plupart des aliments préemballés.
- Il y a certaines exceptions et exemptions.
- Le TVN est facultatif pour les aliments non préemballés ou sur les aliments qui sont exemptés de porter le TVN.

### Quels sont les aliments pour lesquels il est expressément *interdit* d'afficher un TVN? [B.01.401(4)et(5)]

Les aliments suivants **ne doivent pas** porter un tableau de la valeur nutritive :

- les préparations pour régime liquide;
- les préparations pour nourrissons;
- les aliments contenant des préparations pour nourrissons;
- les substituts de repas;
- les suppléments nutritifs (qui respectent les critères énoncés à la section B.24.201);
- les aliments destinés aux régimes à très faible teneur en énergie.

Même si ces aliments ne peuvent utiliser le titre «Valeur nutritive», «Valeurs nutritives» ou «Nutrition Facts », ils peuvent utiliser la même présentation que le tableau de la valeur nutritive.

### Quels aliments préemballés sont exemptés de l'étiquetage nutritionnel obligatoire? [B.01.401(2)]

Les produits suivants n'ont pas besoin de porter un tableau de la valeur nutritive :

- a) les aliments, comme les épices et certaines eaux embouteillées, pour lesquels **tous les renseignements de base** (Calories et 13 éléments nutritifs) **peuvent être exprimés par « 0 »**;
- b) **les boissons alcoolisées** dont la teneur en alcool est supérieure à 0,5 %;
- c) **les légumes et les fruits frais** sans ingrédients ajoutés, les oranges contenant un colorant alimentaire et les fruits et légumes enrobés de paraffine ou de gelée de pétrole ;  
Cette catégorie inclut les fines herbes fraîches tels le persil, le basilic, le thym, etc. (à l'exclusion des herbes séchées) ; les germes ; les fruits et légumes qui ont subi une légère transformation (p. ex., les fruits et légumes lavés, épluchés, coupés, hachés), y compris les mélanges de fruits et de légumes, comme les sachets de salades mélangées et les salades de choux (sans vinaigrette, croûtons, miettes de bacon, etc.) ;  
NOTA : L'exemption est annulée si l'une des allégations relatives à la santé énumérées au tableau suivant B.01.603 est indiquée, y compris ce qui suit : « Une alimentation saine comportant une grande variété de légumes et de fruits peut aider à réduire le risque de certains types de cancer. » [B.01.401(3)e(ii) et article 4 du tableau suivant B.01.603]
- d) **la viande**, un sous-produit de viande, la viande de volaille ou un sous-produit de viande de volaille **cru et composé d'un seul ingrédient** ;

NOTA : la viande hachée et la viande hachée de volaille préemballée; la viande hachée et les sous-produits de volaille; les viandes crues épicées et phosphatés doivent porter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)(d)].

- e) **des produits d'animaux marins et d'eau douce, crus et composés d'un seul ingrédient** (comme les poissons, les crustacés, etc.);
- f) les aliments vendus seulement dans l'établissement **de détail** où le produit est **préparé et transformé**, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté;

NOTA : Un tableau de la valeur nutritive est nécessaire lorsque de l'eau uniquement est ajoutée à un pré-mélange ou lorsqu'un produit est cuit sur les lieux, sans l'ajout d'autres ingrédients.

- g) la nourriture vendue uniquement à un **relais routier, une exposition d'artisanat, un marché aux puces, un marché agricole ou une érablière** par la personne qui l'a préparée et transformé;
- h) des **portions individuelles** qui sont vendues pour **consommation immédiate** (p. ex. des sandwiches ou des salades prêtes à manger), lorsqu'elles ne sont pas sujette à un procédé ou un emballage spécial, tel le conditionnement sous atmosphère modifiée, afin de prolonger leur durée de conservation;
- i) les aliments vendus uniquement à l'**établissement de détail** où le produit est emballé, si le produit porte une étiquette et compte une surface disponible d'affichage **inférieure à 200 cm<sup>2</sup>**;
- j) les confiseries préemballées, appelées **bonbons d'une bouchée**, qui sont vendues individuellement (p. ex. des bonbons et menthes emballés individuellement);
- k) **les portions individuelles** préemballées qui ont pour but unique d'être **servies dans un restaurant** ou une autre entreprise commerciale avec des repas ou des collations (p. ex. craquelins, colorants à café);
- l) divers **produits du lait** de vache ou de chèvre qui sont vendus dans des **contenants de verre**.

### **Perte de l'exemption** [B.01.401(3)]

Les trois derniers éléments de la liste ci-dessus (bonbon d'une bouchée, portion individuelle servie avec un repas, lait dans des contenants de verre) ne perdent jamais leur exemption. Les autres articles de la liste ci-dessus perdent leur statut d'exemption et doivent porter un tableau de la valeur nutritive dans les cas suivants :

- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est ajouté au produit;
- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est mentionné comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine);
- de l'aspartame, du sucralose, ou de l'acésulfame-potassium est ajouté au produit;
- le produit est de la viande hachée, un sous-produit de viande hachée, de la viande de volaille hachée ou un sous-produit de viande de volaille hachée;
- l'étiquette ou l'annonce contient un ou plusieurs des éléments suivants :
  - une mention relative à la valeur nutritive ou aux éléments nutritifs du contenu;
  - une mention relative au rôle biologique;
  - une mention relative aux effets sur la santé;
  - un nom, une déclaration, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou une autre marque concernant la santé;
  - l'expression « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».

## Alimentation au détail

Les tableaux qui suivent décrivent les critères d'étiquetage nutritionnel pour des aliments vendus en vrac, servis par un préposé, préparés, transformés ou emballés au détail. Pour plus de commodité, ils sont divisés en départements de vente au détail.

### Explication du statut

Le statut d'un produit peut être « exempt », « exemption conditionnelle » ou « nécessite un TVN ». Les produits exempts ne doivent pas porter un TVN. Habituellement, il n'est pas nécessaire que les produits à exemption conditionnelle portent un TVN. Toutefois, certaines circonstances, comme la mention d'une allégation relative à la santé ou à la teneur en éléments nutritifs, peuvent entraîner la perte de l'exemption. On trouvera à la fin de la présente section une explication des circonstances de la perte de l'exemption.

### Charcuterie

Aliments non préemballés	Statut*
<b>Aliments non préemballés</b> Les aliments non préemballés, les aliments servis par un préposé (p. ex. la charcuterie, le fromage et les salades) et les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p. ex. olives, tomates séchées).	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
<b>Aliments en portions individuelles pour consommation immédiate</b> Sandwiches, muffins emballés individuellement, portions individuelles de salades, etc., vendus pour consommation immédiate, sans avoir été soumis à un procédé ou emballage spécial, comme l'emballage à atmosphère modifié, afin d'en prolonger la durée de conservation.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(vii)]
<b>Aliments préparés au détail</b> Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté, par exemple pizza, salades et sauces.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]
<b>Aliments emballés au détail – SED &lt; 200 cm<sup>2</sup>, avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux.</b> Par exemple des petits carrés de fromage qui sont coupés et emballés à l'établissement de détail.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(viii)]
<b>Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm<sup>2</sup>, avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux.</b> Par exemple des carrés ou des tranches de fromage qui sont coupés et emballés à l'établissement de détail; godets (à portions multiples) de salade, d'haricots au four, de sauce à spaghetti. Nécessite un TVN : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)].</li> <li>● Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)].</li> <li>● Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.</li> </ul>	Nécessite un TVN

\* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

## Boucherie

Aliments non préemballés	Statut*
<b>Aliments non préemballés</b> - Les aliments non préemballés, les aliments servis par un préposé, y compris la viande hachée.	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
<b>Viande et volaille crue - fraîche ou congelée (ingrédient unique)</b> - Ingrédient unique - viande, sous-produit de viande, viande de volaille, sous-produit de viande de volaille (ne comprend pas la viande hachée ou épicée ou/et phosphatée).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(iii)]
<b>Viande et volaille hachée - fraîche ou congelée</b> - Les préemballages de viande hachée, de sous-produit de viande hachée, de viande de volaille hachée, et de sous-produit de viande de volaille haché doivent toujours porter un tableau de la valeur nutritive [B.01.401(3)(d)].	Nécessite un TVN (voir Aliments emballés au détail) [B.01.401(3)(d)]
<b>Viandes épicées et/ou phosphatées - fraîches ou congelées</b> - Par exemple : le poulet BBQ et les épices qui y sont ajoutées, la viande épicée et le porc phosphaté. Pour les produits épicés préparés dans l'établissement, voir Aliments emballés au détail.	Nécessite un TVN (voir Aliments emballés au détail)
<b>Produits crus d'animaux marins (ingrédient unique) - frais ou congelés</b> - Les produits crus, à ingrédient unique, d'animaux marins ou d'eau douce (comme les poissons et les crustacés).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(iv)]
<b>Aliments préparés au détail</b> Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté.	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]
<b>Aliments emballés au détail – SED &lt; 200 cm<sup>2</sup></b> , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux (p. ex. les viandes épicées sans ajout de phosphate ou d'eau).	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(viii)]
<b>Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm<sup>2</sup></b> , avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux (comme les viandes hachées, les viandes épicées et/ou phosphatées). Inclus les produits emballés à l'usine d'emballage des viandes, mais pesés et étiquetés au détail.  Nécessite un TVN : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)].</li> <li>• Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)].</li> <li>• Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.</li> </ul>	Nécessite un TVN

\* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.



## Boulangerie

Aliments non préemballés	Statut*
<p><b>Aliments non préemballés</b> Les aliments non préemballés, les aliments servis par un préposé (p. ex. gâteaux, biscuits, carrés, desserts, pain) et les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p. ex. bagels, brioches, pain, biscuits).</p>	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
<p><b>Aliments en portions individuelles pour consommation immédiate</b> Les muffins emballés individuellement, les pavés, les emballages de 2 ou 3 biscuits, etc., vendus pour consommation immédiate, sans avoir été soumis à un processus ou emballage spécial, tel un emballage à atmosphère modifié, afin d'en prolonger la durée de conservation.</p>	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(vii)]
<p><b>Aliments préparés au détail</b> Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé, y compris les produits fabriqués au moyen d'un pré-mélange auquel un ingrédient autre que l'eau est ajouté. Ce sont notamment le pain ou les produits de boulangerie créés à partir des ingrédients de base ou au moyen d'un pré-mélange auquel on ajoute un ou plusieurs ingrédients autres que de l'eau. Ne comprend pas la pâte congelée ni les produits partiellement pré-cuits qui sont cuits sur place.</p>	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]
<p><b>Aliments emballés au détail – SED &lt; 200 cm<sup>2</sup>, avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux.</b></p>	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(viii)]
<p><b>Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm<sup>2</sup>, avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple, le pain et les pâtisseries.</b></p> <p>Nécessite un TVN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)].</li> <li>• Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)].</li> <li>• Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.</li> </ul>	Nécessite un TVN

\* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

## Aliments en vrac

Aliments non préemballés	Statut*
<p><b>Aliments non préemballés</b> Les aliments non préemballés, les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p. ex. les fruits séchés, grignotines, lentilles sèches, épices, pré-mélanges de soupe, bonbons)</p>	Exempt
<p><b>Bonbons d'une bouchée</b> Les confiseries préemballées, communément appelées bonbon d'une bouchée, qui sont vendues à l'unité (p. ex. les petits bonbons ou menthes qui sont emballés individuellement). Cette catégorie ne comprend pas les sacs de bonbons emballés individuellement pour vente au détail.</p>	Exempt [B.01.401(2)(c)(i)]
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
<p><b>Aliments emballés au détail – SED &lt; 200 cm<sup>2</sup></b>, avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple, petits emballages de bonbons, d'épices, des prémélanges de soupe.</p>	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)]
<p><b>Aliments emballés au détail – SED ≥ 200 cm<sup>2</sup></b>, avec une étiquette autocollante, emballés sur les lieux. Par exemple, sachets ou tubes de bonbons, fruits séchés, lentilles sèches.</p> <p>Nécessite un TVN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si un modèle standard est utilisé, on peut opter pour un des modèles suivants: Standard 1.1-1.3, Standard étroit 2.1-2.3 Standard bilingue 3.1-3.3 [B.01.454(5)].</li> <li>• Si un modèle simplifié est utilisé (produits pour lesquels il est mentionné « 0 » pour 7 ou plus des Calories et éléments nutritifs), on peut opter pour un des modèles suivants : Standard simplifié 5.1-5.3, Standard simplifié bilingue 6.1-6.3 [B.01.455(4)].</li> <li>• Si un autre modèle est utilisé (p.ex., composé), choisir une version selon la SED de l'emballage.</li> </ul>	Nécessite un TVN

\* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

## Fruits et légumes

Aliments non préemballés	Statut*
<p><b>Aliments non préemballés</b> Les aliments non préemballés et les aliments en vrac qui sont emballés par le consommateur (p.ex. les fruits et les légumes en vrac comme les pommes, oranges, laitue, brocoli).</p>	Exempt
Aliments préemballés (préparés et/ou emballés au détail)	Statut*
<p><b>Fruits et légumes frais</b> Fruits et légumes frais préemballés sans ingrédient ajouté, comprends les oranges colorées, ou des fruits et légumes recouverts de paraffine ou de pétrolatum:  Cette catégorie comprend les herbes fraîches comme le persil, le basilic et le thym (mais non les herbes séchées); les fèves germées; ainsi que les fruits et légumes qui subissent une transformation minimale (p. ex. ils sont lavés, pelés, coupés, déchiquetés), y compris les mélanges de fruits et de légumes, comme les salades mixtes et salades de chou qui sont vendues en sac (sans vinaigrette, croûtons, morceaux de bacon, etc.).</p>	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(ii)]
<p><b>Aliments préparés au détail</b> Les aliments vendus seulement dans l'établissement de détail où le produit est préparé et transformé (p.ex., salades de fruits avec sucre ajouté, salades avec fromage, œufs, noix, croûtons, vinaigrette, miettes de bacon ajoutés).</p>	Exemption conditionnelle [B.01.401(2)(b)(v)]

\* Voir "perte de l'exemption" à la fin du présent chapitre pour connaître les conditions qui peuvent modifier le statut d'un produit.

## **\*Perte de l'exemption – Alimentation au détail**

### **Aliments non préemballés**

Dans le cas des aliments non préemballés, il n'est pas nécessaire de fixer une étiquette nutritionnelle. Toutefois, si une étiquette, une annonce ou un panneau d'affichage contient une affirmation relative aux Calories ou éléments nutritifs d'un aliment non préemballé (p. ex. toute mention, référence, indication, déclaration ou allégation, y compris une affirmation relative à la santé), alors l'étiquette, l'annonce ou le panneau d'affichage doit porter une mention à propos de la teneur en énergie ou en éléments nutritifs par portion déterminée. [B.01.312, B.01.503(1)(c), B.01.602, tableau suivant B.01.603]

### **Aliments préemballés**

#### ***Bonbons d'une bouchée :***

Les bouchées ne perdent jamais leur statut d'exemption.

#### ***Autres aliments préemballés – Détail :***

Les articles restants dont les établissements de détail sont responsables et qui sont énumérés dans ces tableaux au détail, perdent leur exemption de l'étiquetage nutritionnel et doivent porter un tableau de la valeur nutritive, dans les circonstances suivantes :

- l'étiquette ou l'annonce contient un ou plusieurs des éléments suivants :
  - une mention relative à la valeur nutritive ou à la teneur en éléments nutritifs;
  - une mention relative au rôle biologique;
  - une mention relative aux effets sur la santé\*;
  - un nom, une déclaration, un logo, un symbole, un sceau d'approbation ou une autre marque de propriétaire d'un tiers, ayant trait à la santé;
  - l'expression « valeur nutritive », « valeurs nutritives » ou « nutrition facts ».
- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est ajouté au produit;
- lorsqu'une vitamine ou un minéral nutritif est mentionné comme constituant d'un ingrédient (autre que la farine);
- de l'aspartame, du sucralose, ou de l'acésulfame-potassium est ajouté au produit;

\**NOTA* : L'exemption des fruits et légumes préemballés est perdue si une affirmation relative à la santé du tableau qui suit B.01.603 est faite, tel l'allégation suivante : « Une alimentation saine comportant une grande variété de légumes et de fruits peut aider à réduire le risque de certains types de cancer, » [B.01.401(3)(e)(ii), et article 4 du tableau suivant B.01.603].

### 3. Est-ce que le modèle du TVN est adapté au produit?

Quand peut-on utiliser des modèles différents?

**Modèle standard/horizontal/linéaire (Figures 1, 2, 3, 4, 16) :**

- Les modèles de base contiennent des renseignements nutritionnels pour une portion de l'aliment tel que vendu.
- Ils sont adéquats pour la plupart des aliments
- Ils **peuvent** contenir une valeur composite pour un assortiment d'aliments, une portion qui est formée de plus d'un aliment (p. ex. une boîte de chocolats, un plateau de noix mélangées).
- Ils **doivent** être utilisés sur un produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments semblables dont une portion consiste en **un** aliment; les renseignements nutritionnels sont les **mêmes** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de glaces congelées).
- Ils **ne peuvent pas** être utilisés sur un produit préemballé qui contient un assortiment d'aliments semblables, une portion consiste en **un** aliment; les renseignements nutritionnels sont **différents** pour chaque aliment (p. ex. emballage multiple de barres de chocolat).

**Modèle simplifié – standard/horizontal/linéaire (Figures 5, 6, 7, 17) :**

- Ils **peuvent** être utilisés sur des aliments qui affichent 0 pour au moins sept éléments nutritifs de base et les Calories (p. ex. des boissons diététiques, certaines confitures, certaines boissons à saveur de fruit et des mélanges de boissons).

**Modèle double – aliments à préparer (Figures 8 & 9) :**

- Ils **peuvent** être utilisés sur des aliments qui nécessitent une préparation avant consommation, ou sur des aliments qui sont habituellement servis avec d'autres aliments (p. ex. les mélanges à gâteau, les épices et les mélanges de nouilles qui sont ajoutés à la viande, ou encore, aux céréales et au lait)

**Modèle composé – types d'aliments différents (Figures 10 & 11) :**

- Ils **doivent** être utilisés lorsqu'un produit préemballé contient des aliments semblables -une portion consiste en **un** aliment - et les renseignements nutritionnels sont **différents** pour chaque aliment (p. ex. Les ensembles multiples de barres « granola »).
- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'un produit préemballé contient un assortiment d'aliments semblables, et une portion consiste en plus d'un aliment (p. ex. un plateau de noix mélangées, une boîte de chocolats variés)
- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'un produit préemballé contient des ingrédients ou aliments emballés séparément qui sont censés être consommés ensemble (p. ex. les ensembles de craquelins et de fromage à tartiner).
- Ils **ne doivent pas** être utilisés lorsqu'un produit préemballé des aliments semblables -une portion consiste en **un** aliment - et les renseignements nutritionnels sont les **mêmes** pour chaque aliment (p. ex., emballage multiple de glaces congelées).

**Modèle double – quantités différentes d'aliments (Figures 12 & 13)**

- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'il faut donner des renseignements nutritionnels selon des quantités différentes pour tenir compte d'utilisations ou de portions différentes (p. ex. 1 c. à soupe, ½ tasse de lait condensé).

**Modèle composé – quantités différentes d'aliments (Figures 14 & 15)**

- Ils **peuvent** être utilisés lorsqu'il faut donner des renseignements nutritionnels selon des quantités différentes pour tenir compte d'utilisations ou de portions différentes (p. ex. 1 c. à soupe, ½ tasse de lait condensé)

## 4. Contenu du TVN

### Quantités de référence [annexe M] et portions

Extrait du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003*, section 6.2.4

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
<b>Produits de boulangerie :</b>			
1	Pain, à l'exception des petits pains sucrés à cuisson rapide	50 g	25 à 70 g (1 à 2 tranches) - tranché 50 g - non tranché
2	Bagels, biscuits pour le thé, galettes écossaises, petits pains mollets, petits pains au lait, croissants, tortillas, bâtonnets de pain mollets, bretzels mollets et pain de maïs	55 g	25-100 g
3	Carrés au chocolat	40 g	30-100 g
4	Gâteau (lourd) : 10 g ou plus par cube de 2,5 cm, tel que gâteau au fromage, renversé aux ananas, gâteau contenant, à l'état fini, au moins 35 % en poids de fruits, de noix ou de légumes ou toute combinaison de ceux-ci	125 g	80-150 g
5	Gâteau (mi-léger) : 4 g ou plus par cube de 2,5 cm mais moins de 10 g par cube de 2,5 cm, tel que gâteau avec ou sans glaçage ou garniture, gâteau contenant, à l'état fini, moins de 35 % en poids de fruits, de noix ou de légumes ou toute combinaison de ceux-ci, léger avec glaçage, à la bostonnaise, petits gâteaux, éclairs et choux à la crème	80 g	50-125 g
6	Gâteau (léger) : moins de 4 g par cube de 2,5 cm, tel que gâteau des anges, chiffon ou éponge sans glaçage ni garniture	55 g	40-80 g
7	Brioches, beignes, pâtisseries danoises, petits pains au lait sucrés, petits pains sucrés à cuisson rapide et muffins	55 g	50-100 g
8	Biscuits avec ou sans enrobage ou garniture et biscuits Graham	30 g	30-40 g
9	Craquelins, bâtonnets de pain sec et biscottes Melba	20 g	15-30 g
10	Pain sec, matzo et biscottes	30 g	15-35 g
11	Feuilletés avec ou sans garniture ou glaçage	55 g	50-90 g
12	Tartelettes à griller	55 g	50-80 g
13	Cornets à crème glacée	5 g	3-25 g
14	Crouçons	7 g	7-20 g
15	Pain doré, crêpes et gaufres	75 g	60 à 110 g une fois préparé (2 à 4 crêpes)
16	Tablettes et barres à base de céréales avec garniture ou enrobées en tout ou en partie	40 g	20-50 g
17	Tablettes et barres à base de céréales sans garniture ni enrobage	30 g	20-50 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
18	Galettes de riz ou de maïs	15 g	10-25 g
19	Tartes, tartelettes, pavés, chaussons et autres pâtisseries	110 g	85 à 120 g (1/6 d'une tarte de 20 cm de diamètre ou 1/8 d'une tarte de 23 cm)
20	Croûte de tarte	1/6 d'une croûte de 20 cm ou 1/8 d'une croûte de 23 cm	1/6 d'une tarte de 20 cm ou 1/8 d'une tarte de 23 cm
21	Croûte de pizza	55 g	30-110 g
22	Coquilles à taco croustillantes	30 g	20-40 g
<b>Boissons :</b>			
23	Boissons gazeifiées et non gazeifiées, thé glacé et panaché de vin	355 mL	250-375 mL
24	Boissons pour sportif et eau	500 mL	400-600 mL
25	Café : ordinaire, instantané et fin, notamment expresso, café au lait, aromatisé et sucré	175 mL	quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
26	Thé et tisane : a) ordinaire et instantané (chaud) b) aromatisé et sucré préparé à partir d'un mélange	175 mL 250 mL	quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
27	Cacao et chocolat chaud	175 mL	5 à 15 g sec ou quantité pour obtenir 175 à 250 mL de produit préparé
<b>Céréales et autres produits céréaliers :</b>			
28	Céréales à déjeuner chaudes, telles que gruau d'avoine ou crème de blé	40 g sèches, 250 mL une fois préparées	30 à 40 g sèches, 175 à 335 mL une fois préparées
29	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, soufflées et non enrobées (moins de 20 g par 250 mL)	15 g	10-20 g
30	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, soufflées et enrobées, en flocons, extrudées, sans fruits ni noix (20 g à 42 g par 250 mL), et céréales à teneur très élevée en fibres (avec 28 g ou plus de fibres par 100 g)	30 g	20-45 g
31	Céréales à déjeuner prêtes à consommer, avec fruits et noix, de type « granola » (poids de 43 g ou plus par 250 mL) et céréales de type biscuit	55 g	45-80 g (1-2 biscuits)
32	Son et germe de blé	15 g	10-20 g
33	Farines, y compris farine de maïs	30 g	30-60 g
34	Grains, tels que riz ou orge	45 g secs 140 g cuits	30 à 45 g secs, 90 à 140 g cuits
35	Pâtes alimentaires, sans sauce	85 g sèches 215 g cuites	45 à 100 g sèches, 140 à 250 g cuites
36	Pâtes alimentaires, sèches et prêtes à consommer, telles que nouilles frites (chow mein) en conserve	25 g	20-25 g



Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
37	Fécules, telles que féculé de maïs, féculé de pomme de terre, tapioca ou amidon de blé	10 g	5-15 g
38	Farce	100 g	75-100 g
<b>Produits laitiers et succédanés :</b>			
39	Fromage, y compris fromage à la crème et fromage à tartiner, sauf les variétés énumérées à un autre article	30 g	15-60 g
40	Fromage cottage	125 g	60-250 g
41	Fromage utilisé comme ingrédient, tel que fromage blanc pressé ou ricotta	55 g	25-100 g
42	Fromage à pâte dure râpé, tel que parmesan ou romano	15 g	8-30 g
43	Quark, fromage frais et desserts laitiers frais	100 g	50-200 g
44	Crème et succédané de crème sauf ceux énumérés à un autre article	15 mL	10-30 mL
45	Crème et succédané de crème, en poudre	2 g	2-4 g
46	Crème et succédané de crème, fouettés ou en aérosol	15 g	10-30 g
47	Lait de poule	125 mL	60-250 mL
48	Lait, évaporé ou condensé	15 mL	10-30 mL
49	Boissons végétales, lait, lait de beurre et boissons lactées, telles que le lait chocolaté	250 mL	125-250 mL
50	Laits frappés et succédanés de lait frappé, tels que préparation pour lait frappé	250 mL	125-250 mL
51	Crème sûre	30 mL	15-60 mL
52	Yogourt	175 g	125-225 g
<b>Desserts :</b>			
53	Crème glacée, lait glacé, yogourt glacé et sorbet	125 mL	60-250 mL
54	Desserts laitiers glacés, tels que gâteaux, barres, sandwiches ou cornets	125 mL	60-175 mL
55	Autres desserts glacés, tels que glaces et sucettes glacées aromatisées et sucrées, jus de fruits congelés en barres ou en coupes	75 mL	40-150 mL
56	Coupe glacée	250 mL	125-250 mL
57	Crème pâtissière, gélatine et crème-dessert (pouding)	125 mL	80 à 140 g de pouding, 15 g de poudre pour gélatine, 65 à 250 mL de gélatine prête à servir
<b>Nappages et garnitures à dessert :</b>			
58	Nappages à desserts, tels que beurre d'érable et crème de guimauve	30 g	15-30 g
59	Glaces et glaçages à gâteau	35 g	25-45 g
60	Garnitures pour tartes	75 mL	40-150 mL

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
<b>Oeufs et succédanés d'oeufs :</b>			
61	Préparations aux oeufs, telles que « foo young » aux oeufs, oeufs brouillés ou omelette	110 g	50-110 g
62	Oeufs	50 g	50-100 g (1-2 oeufs)
63	Succédanés d'oeufs	50 g	50-100 g
<b>Matières grasses :</b>			
64	Beurre, margarine, graisse végétale et saindoux	10 g	5-20 g
65	Huile végétale	10 mL	5-20 mL
66	Succédané de beurre en poudre	2 g	1-3 g
67	Vinaigrettes	30 mL	15-30 mL
68	Mayonnaise, sauce à salade de type mayonnaise et tartinaie à sandwich	15 mL	8-30 mL
69	Huile en pulvérisateur	0.5 g	0.5 g
<b>Animaux marins et animaux d'eau douce :</b>			
70	Anchois en conserve, pâte d'anchois et caviar <sup>3</sup>	15 g	15-60 g
71	Animaux marins et animaux d'eau douce en sauce, tels que poisson en sauce à la crème ou crevettes dans une sauce au homard	140 g cuit	90-140 g
72	Animaux marins et animaux d'eau douce sans sauce, tels que poisson ou fruits de mer nature ou frits et croquettes de poisson ou de fruits de mer, enrobés ou non de chapelure ou de pâte à frire	125 g cru 100 g cuit	85 à 130 g cru, frais, congelé 60 à 100 g cuit
73	Animaux marins et animaux d'eau douce en conserve <sup>3</sup>	55 g	50-100 g
74	Animaux marins et animaux d'eau douce fumés, marinés ou à tartiner <sup>3</sup>	55 g	50-55 g
<b>Fruits et jus de fruits :</b>			
75	Fruits frais, en conserve ou congelés, sauf ceux énumérés à un autre article	140 g 150 mL en conserve <sup>3</sup>	110 à 160 g frais ou congelés, 120 à 150 mL en conserve
76	Fruits confits ou marinés <sup>3</sup>	30 g	30-40 g
77	Fruits secs, tels que raisins, dattes ou figues	40 g	30-40 g
78	Fruits pour garnir ou aromatiser, tels que cerises au marasquin <sup>3</sup>	4 g	1-3 cerises
79	Achards (relish) de fruits	60 mL	50-100 mL
80	Avocat utilisé comme ingrédient	30 g	20-40 g
81	Canneberges, citron et limette utilisés comme ingrédients	55 g	50-100 g
82	Melon d'eau, cantaloup, melon de miel et autres melons	150 g	75-300 g
83	Jus, nectars et boissons aux fruits représentés comme succédanés des jus de fruits	250 mL	175-250 mL
84	Jus utilisés comme ingrédients, tels que jus de citron ou de limette	5 mL	5-10 mL

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
<b>Légumineuses :</b>			
85	Caillé de soya (tofu) ou tempeh <sup>3</sup>	85 g	85-100 g
86	Haricots, pois et lentilles, tels que haricots blancs, haricots rouges, haricots romains, fèves de soya ou pois chiches <sup>3</sup>	100 g secs, 250 mL cuits ou en conserve	35 à 100 g secs, 100 à 250 mL cuits ou en conserve
<b>Viande, volaille, leurs produits et succédanés<sup>4</sup> :</b>			
87	Couennes de porc et bacon	54 g non cuites 15 g cuites	30 à 80 g non cuites, 10 à 30 g cuites
88	Languettes de boeuf, de porc et de poulet à déjeuner	30 g non cuites 15 g cuites	15 à 60 g non cuites 10 à 30 g cuites
89	Viande et volaille séchées, tels que « jerky », boeuf séché ou jambon de Parme, saucissons dont l'activité de l'eau est égale ou inférieure à 0,90, tels que salami, saucisson de Thuringe sec ou cervelas sec	30 g	15-60 g
90	Viandes à sandwich, telles que saucisson de Bologne, boudin, roulé de viande barattée, saucisse de foie, mortadelle, pain de jambon et fromage ou tête fromagée ; pâté ; tartinade à sandwich ; terrine ; garnitures à taco ; garnitures pour pâtés à la viande et cretons	75 g non cuites, 55 g cuites	35 à 100 g non cuites 25 à 75 g cuites
91	Saucisses, telles que saucisses en chapelet, saucisse viennoise, saucisse fumée, saucisse à déjeuner, saucisse de Francfort, saucisse de porc, saucisse « bratwurst », saucisse « kolbassa », saucisson polonais, saucisson d'été, saucisson fumé, saucisse fumée campagnarde, pepperoni, « knackwurst », saucisson de Thuringe et cervelas	75 g non cuites, 55 g cuites	75 à 165 g non cuites, 25 à 115 g cuites
92	Morceaux de viande et de volaille sans sauce ou prêts à cuire, enrobés ou non de chapelure ou de pâte à frire, y compris morceaux de viande marinés, attendris et injectés	125 g crus, 100 g cuits	80 à 130 g crus, 50 à 100 g cuits
93	Galettes de viande, escaloppettes, chopettes, steakettes, boulettes, chair à saucisse et viande hachée, enrobées ou non de chapelure ou de pâte à frire	100 g crues, 60 g cuites	80 à 130 g crues, 50 à 100 g cuites
94	Produits de salaison, tels que jambon salé, jambon salé à sec, bacon de dos, bacon de dos salé à sec, capicollo salé à sec, boeuf salé, pastrami, jambon campagnard, épaule de porc picnic salé, salaison de viande et de volaille, boeuf fumé ou viandes marinées	85 g crus, 55 g cuits	50 à 110 g crus, 30 à 100 g cuits
95	Viande et volaille en conserve <sup>3</sup>	55 g	50-100 g
96	Viande et volaille en sauce, telles que viande en sauce barbecue ou dinde en sauce, à l'exclusion des plats composés	140 g	90-150 g
<b>Divers :</b>			
97	Poudre à pâte, bicarbonate de soude et pectine	0,6 g	0,5-2 g
98	Décorations pour pâtisseries, telles que sucre de couleur ou perles pour biscuits	4 g	3-5 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
99	Chapelure et préparations pour pâte à frire	30 g	15-60 g
100	Vin de cuisine	30 mL	15-60 mL
101	Cacao en poudre	5 g	5 g
102	Préparations pour cocktail non alcoolisées, telles que préparations pour pina colada ou daiquiri	250 mL	quantité pour préparer 175 à 280 mL (sans glaçon)
103	Gomme à mâcher	3 g	3-5 g
104	Garnitures pour salade et pommes de terre, telles que garnitures croquantes ou croustillantes pour salade ou succédanés de miettes de bacon	7 g	5-15 g
105	Sel, succédanés de sel et sel épicé, tel que sel d'ail	1 g	0,5-1,5 g
106	Épices et fines herbes	0,5 g	0,5-1,0 g
<b>Plats composés :</b>			
107	Mets mesurables à la tasse, tels que mets en cocotte, hachis, macaroni au fromage avec ou sans viande, pâté à la viande et aux légumes, spaghetti avec sauce, sauté, viande ou volaille en cocotte, haricots au four ou haricots frits, haricots et saucisses fumées, chili à la viande, haricots au chili, émincé de boeuf à la crème, raviolis au boeuf ou au poulet en sauce, boeuf Stroganoff, timbales de volaille, ragoût américain, goulache, ragoût ou poutine	250 mL	200-375 g or 200-375 mL
108	Mets non mesurables à la tasse, tels que burritos, pâtés impériaux (egg rolls), enchiladas, pizza, roulés de type pizza, friands, mets en croûte, cigares au chou, quiche, sandwiches, emballages de craquelins et de viande ou volaille, gyros, hamburgers, saucisses de Francfort avec pain, calzones, tacos, cachettes à la viande, lasagne, poulet cordon bleu, légumes farcis à la viande ou à la volaille, brochettes, empanadas, fajitas, souvlakis, pâté à la viande ou tourtière	140 g sans sauce ou jus de viande, 195 g avec sauce ou jus de viande	90 à 300 g y compris la sauce ou le jus de viande
109	Hors d'oeuvres	50 g	25-100 g
<b>Noix et graines :</b>			
110	Noix et graines qui ne sont pas utilisées comme grignotines : entières, hachées, tranchées, effilées ou moulues	30 g écalées	30-75 g
111	Beurres, pâtes et crèmes de noix et de graines, sauf beurre d'arachide	30 g	15-45 g
112	Beurre d'arachide	15 g	15-30 g
113	Farines, telles que farine de noix de coco	15 g	10-20 g
<b>Pommes de terre, patates douces et ignames :</b>			
114	Pommes de terre frites ou rissolées et pelures ou galettes de pommes de terre	85 g frites congelées, 70 g préparées	70-110 g
115	En purée, glacées, farcies ou en sauce	140 g	100-200 g

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
116	Nature, fraîches, en conserve <sup>3</sup> ou congelées	110 g fraîches ou congelées, 125 g emballées sous vide, 160 g en conserve	110-150 g
<b>Salades :</b>			
117	Salades, telles que salades aux oeufs, au poisson, aux fruits de mer, aux haricots, aux fruits, aux légumes, à la viande, au jambon ou à la volaille, sauf celles énumérées à un autre article	100 g	75-150 g
118	Salade en gelée	120 g	100-175 g
119	Salade de pâtes alimentaires ou de pommes de terre	140 g	100-200 g
<b>Sauces, trempettes, sauces au jus de viande et condiments :</b>			
120	Sauces pour trempettes, telles que sauce barbecue, sauce hollandaise, sauce tartare, sauce à la moutarde et sauce aigre-douce	30 mL	15-45 mL
121	Trempettes à base de légumineuses ou de produits laitiers	30 g	15-45 g
122	Sauces pour plats principaux utilisées en grande quantité, telles que sauce à spaghetti	125 mL	100-200 mL
123	Sauces pour plats principaux utilisées en petite quantité, telles que sauce à pizza, sauce pesto et autres sauces utilisées comme garniture, telles que la sauce blanche, sauce au fromage, salsa, sauce à cocktail ou sauce au jus de viande	60 mL	50-100 mL
124	Condiments utilisés en grande quantité, tels que ketchup, sauce pour bifteck, sauce soya, vinaigre, sauce teriyaki ou marinades	15 mL	10-20 mL
125	Condiments utilisés en petite quantité, tels que raifort, sauce piquante, moutarde ou sauce Worcestershire	5 mL	5-10 mL
<b>Grignotines :</b>			
126	Croustilles, bretzels, maïs éclaté, grignotines extrudées, grignotines mélangées à base de céréales et grignotines à base de fruits, telles que croustilles de fruits	50 g	40-60 g
127	Noix et graines à grignoter	50 g écalées	40-60 g
128	Bâtonnets à la viande ou à la volaille	20 g	15-25 g
<b>Soupes :</b>			
129	Toutes les sortes	250 mL	175 à 250 mL une fois préparées, 85-125 mL condensées, 15 g déshydratées ou sèches

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
<b>Sucres et sucreries :</b>			
130	Friandises, y compris tablettes de chocolat et autres produits à base de chocolat, sauf ceux énumérés à un autre article	40 g	30-70 g
131	Bonbons durs, sauf ceux énumérés à un autre article	15 g	15-30 g
132	Confiseries à cuire, telles que brisures de chocolat	15 g	10-20 g
133	Menthes	2 g	1-3 g
134	Bonbons durs, en rouleaux ou miniaturisés en emballage distributeur	5 g	5-10 g
135	Sucre à glacer	30 g	15-60 g
136	Tartinades, sauf celles énumérées à un autre article, miel et mélasse	20 g	15-25 g
137	Confitures, gelées, marmelades, beurres de fruits et tartinades de fruits	15 mL	10-20 mL
138	Guimauves	30 g	25-50 g
139	Sucres, sauf ceux énumérés à un autre article	4 g	4-5 g
140	Succédané de sucre	quantité équivalant en pouvoir édulcorant à 4 g de sucre	quantité équivalant en pouvoir édulcorant à 4 à 5 g de sucre
141	Sirops, y compris sirop de chocolat, sirop d'érable et sirop de maïs	30 mL utilisés comme ingrédient, 60 mL autres usages	30-60 mL
<b>Légumes :</b>			
142	Légumes sans sauce, y compris le maïs en crème et les tomates étuvées, à l'exception des légumes sans sauce énumérés à un autre article	85 g frais ou congelés, 125 mL en conserve <sup>3</sup>	70 à 100 g frais, congelés
143	Légumes en sauce	110 g frais ou congelés, 125 mL en conserve	95 à 125 g frais ou congelés, 80 à 175 mL en conserve
144	Légumes utilisés principalement comme garnitures ou aromatisants, frais, en conserve ou congelés, mais non déshydratés, tels que persil ou ail	4 g	4-5 g
145	Piment rouge et oignon vert	30 g	25-45 g
146	Algues marines	15 g	10-20 g
147	Laitue et graines germées	65 g	50-75 g
148	Jus et boisson de légumes	250 mL	125-250 mL
149	Olives <sup>3</sup>	15 g	3 à 5 olives

Article	Catégorie de produit	Quantité de référence <sup>1</sup>	Portion <sup>2</sup>
150	Marinades <sup>3</sup>	30 g	1 cornichon à l'aneth, 2 petits cornichons à l'aneth ou gherkins
151	Achards (relish)	15 mL	10-20 mL
152	Pâtes de légumes, telles que pâte de tomate	30 mL	25-45 mL
153	Sauce ou purée de légumes, telle que sauce ou purée de tomate	60 mL	50-75 mL

- 1 Sauf indication contraire, la quantité de référence indique l'aliment prêt à servir ou presque prêt à servir. Si elle n'est pas mentionnée séparément, la quantité de référence pour les produits à préparer, tels que les mélanges secs, concentrés, pâte, pâte à frire et pâtes alimentaires fraîches ou congelées, est la quantité requise pour obtenir la quantité de référence du produit une fois préparé.
- 2 Sauf indication contraire dans cette colonne, la portion indique l'aliment tel que vendu.
- 3 Exclut tout liquide dans lequel l'aliment solide est emballé ou mis en conserve, à moins que celui-ci soit habituellement consommé avec l'aliment.
- 4 Les succédanés de viande et de volaille comprennent les produits de viande et de volaille avec allongeur et les simili-produits de viande et de volaille.

## Tableaux de référence (valeurs quotidiennes, autres expressions)

**Tableau C3: Renseignements obligatoires sur les éléments nutritifs :  
Liste des éléments de base [B.01.401]**

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau suivant B.01.401)	Valeur quotidienne (= quantité de référence B.01.001.1)	
« Portion déterminée (mention de la taille) »	« Portion (portion déterminée) », « Pour ou Par (portion déterminée) »		
« Calories »	« Calories totales »		
« Lipides »	« Total des lipides »	65 g	
« Acides gras saturés »	« Lipides saturés » « Saturés »		
« Acides gras trans »	« Lipides trans » « trans »		
« Acides gras saturés + acides gras trans »	« Lipides saturés + lipides trans » « Saturés + trans »	20 g	
« Cholestérol »		300 mg	
« Sodium »		2400 mg	
« Glucides »	« Total des glucides »	300 g	
« Fibre »	« Fibres alimentaires »	25 g	
« Sucres »			
« Protéines »			
Vitamines et minéraux nutritifs			
		Valeur quotidienne (= apport quotidien recommandés, Tableaux des sections 1 et 2 de la partie D)	
		≥ 2 ans	< 2 ans
« Vitamine A »	« Vit A »	1000 ER	400 ER
« Vitamine C »	« Vit C »	60 mg	20 mg
« Calcium »		1100 mg	500 mg
« Fer »		14 mg	7 mg

**Table C4: Renseignements complémentaires - lorsque la valeur  
quotidienne est une quantité de référence**

Information	Autres expressions	Valeur quotidienne (= quantité de référence, B.01.001.1)
« Potassium »		3 500 mg

g = gramme; mg = milligramme, µg = microgramme; ER = équivalents rétinol



**Table C5: Renseignements complémentaires [B.01.402]**

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau suivant B.01.402)	Déclencheur pour inclusion dans le tableau de la valeur nutritive
<b>Tous les éléments nutritifs complémentaires</b> doivent être mentionnés s'ils ont fait l'objet d'une déclaration (toute mention, référence, indication, allégation, etc.) sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres (n'inclut pas la déclaration des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients, par exemple le chlorure de calcium) [B.01.402(4)]		
« Portions par contenant »	« (nombre d'unités ) par contenant »	
« kilojoules »	« kJ »	
« Calories provenant des lipides »	« Calories provenant du total des lipides » « Calories des lipides »	
« Calories des acides gras saturés et trans »	« Calories des lipides saturés et trans » « Calories des saturés et trans »	
« Acides gras polyinsaturés »	« Lipides polyinsaturés » « Polyinsaturés »	<b>NOTA</b> : la mention des acides gras monoinsaturés, d'oméga-6 et d'oméga-3 ne requière pas la mention des polyinsaturés.
« Acides gras polyinsaturés oméga-6 »	« Lipides polyinsaturés oméga-6 » « Polyinsaturés oméga-6 » - si le tableau de la valeur nutritive comprend la teneur en acides gras polyinsaturés « oméga-6 »	oméga-6, oméga-3 et les acides gras polyinsaturés doivent être mentionnés lorsque : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'un d'eux est mentionné;</li> <li>• les gras polyinsaturés sont mentionnés dans le tableau;</li> <li>• un acide gras est mentionné sur l'étiquette hors du tableau ou dans une annonce (p. ex., DHA, EPA).[B.01.402(3)]</li> </ul>
« Acides gras polyinsaturés oméga-3 »	voir oméga-6, substituer oméga-6 par oméga-3	
« Acides gras monoinsaturés »	voir polyinsaturés, substituer polyinsaturés par monoinsaturés	
« Potassium »		le produit contient des sels de potassium ajoutés <i>et</i> des allégations relatives à la teneur en sel ou en sodium de l'aliment sont présentes [articles 31 - 36 du tableau après B.01.513; B.01.402(5)]
« Fibres solubles »		
« Fibres insolubles »		
« Amidon »		
« Polyalcool(s) »	« Polyol(s) » Si l'aliment contient un seul type de polyalcool: « (nom du polyalcool) »	si un alcool de sucre est ajouté au produit
Vitamines et minéraux nutritifs ajoutés	voir le tableau de référence des vitamines et éléments nutritifs	toute vitamine ou tout minéral nutritif (sauf l'iode dans le sel ou le fluorure dans l'eau et la glace préemballées) qui est ajouté au produit [B.01.402(6)].  toute vitamine ou tout minéral nutritif qui est mentionné comme constituant d'un ingrédient (sauf la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)].
« Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 Calories.»	« En fonction d'un régime alimentaire de 2 000 Calories » « Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2 000 Calories. Vos valeurs quotidiennes personnelles peuvent être plus ou moins élevées selon vos besoins énergétiques Calories. »	
« Calories par gramme : », « Lipides 9 », « Glucides 4 » et « Protéines 4 »		

## Tableau C6: Vitamines et éléments nutritifs minéraux ajoutés [B.01.402]

### Nota :

- 1) **Tous les éléments nutritifs complémentaires** doivent être mentionnés s'ils ont fait l'objet d'une déclaration (toute mention, référence, indication, allégation, etc.) sur l'étiquette, quel que soit l'endroit, ou dans une annonce faite par le fabricant du produit ou sous ses ordres (n'inclut pas la déclaration des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients, par exemple le chlorure de calcium) [B.01.402(4)].
- 2) Toute vitamine ou tout minéral nutritif (sauf l'iode dans le sel ou le fluorure dans l'eau et la glace préemballées) qui est ajouté au produit [B.01.402(6)].
- 3) Toute vitamine ou tout minéral nutritif est mentionné comme constituant d'un ingrédients (sauf la farine) d'un produit préemballé [B.01.402(7)], doit être mentionné dans le tableau de la valeur nutritive.

Information	Autres expressions (colonne 2, tableau de B.01.402)	Valeur quotidienne ( = apport quotidien recommandé)*	
		≥ 2 ans	< 2 ans
« Vitamine D »	« Vit D »	5 µg	10 µg
« Vitamine E »	« Vit E »	10 mg	3 mg
« Vitamine K »	« Vit K »	80 µg	30 µg
« Thiamine »	« Thiamine (Vitamine B <sub>1</sub> ) » « Thiamine (Vit B <sub>1</sub> ) »	1,3 mg	0,45 mg
« Riboflavine »	« Riboflavine (Vitamine B <sub>2</sub> ) » « Riboflavine (Vit B <sub>2</sub> ) »	1,6 mg	0,55 mg
« Niacine »		23 EN	8 EN
« Vitamine B <sub>6</sub> »	« Vit B <sub>6</sub> »	1,8 mg	0,7 mg
« Folate »		220 µg	65 µg
« Vitamine B <sub>12</sub> »	« Vit B <sub>12</sub> »	2 µg	0,3 µg
« Biotine »		30 µg	8 µg
« Pantothénate »	« Acide pantothénique »	7 mg	2 mg
« Phosphore »		1100 mg	500 mg
« Iodure »	« Iode »	160 µg	55 µg
« Magnésium »		250 mg	55 mg
« Zinc »		9 mg	4 mg
« Sélénium »		50 µg	15 µg
« Cuivre »		2 mg	0,5 mg
« Manganèse »		2 mg	1,2 mg
« Chrome »		120 µg	12 µg
« Molybdène »		75 µg	15 µg
« Chlorure »		3400 mg	1000 mg

mg = milligramme, µg = microgramme; EN = équivalents niacine

## Tableaux de référence anglais (valeurs quotidiennes, autres expressions)

Table C3: Mandatory Nutrient Information: Core List [B.01.401]

Information	Alternative Expressions (Column 2, table to B.01.401)	Daily Value (= Reference Standards B.01.001.1)	
"Serving Size (naming the size)"	"Serving (naming the serving size)" "Per (naming the serving size)"		
"Calories"	"Total Calories" "Calories, Total"		
"Fat"	"Total Fat" "Fat, Total"	65 g	
"Saturated Fat"	"Saturated Fatty Acids" "Saturated" "Saturates"		
"Trans Fat"	"Trans Fatty Acids" "Trans"		
"Saturated Fat + Trans Fat"	"Saturated Fatty Acids + Trans Fatty Acids" "Saturated + Trans" "Saturates + Trans"	20 g	
"Cholesterol"		300 mg	
"Sodium"		2400 mg	
"Carbohydrate"	"Total Carbohydrate" "Carbohydrate, Total"	300 g	
"Fibre"	"Fiber" "Dietary Fibre" "Dietary Fiber"	25 g	
"Sugar"			
"Protein"			
Vitamins and Minerals			
		Daily Value (= Recommended Daily Intakes, Tables to Divisions 1 & 2, Part D)	
		≥ 2 yrs	< 2 yrs
"Vitamin A"	"Vit A"	1000 RE	400 RE
"Vitamin C"	"Vit C"	60 mg	20 mg
"Calcium"		1100 mg	500 mg
"Iron"		14 mg	7 mg

Table C4: Additional Information with a Daily Value that is a Reference Amount

Information	Alternative Expressions	Daily Value (= Reference Amount, B.01.001.1)	
"Potassium"		3500 mg	

g = gram; mg = milligram; µg = microgram; RE = Retinol Equivalent

Table C5: Additional Information [B.01.402]

Information	Alternative Expressions (Column 2, Table to B.01.402)	Trigger for Inclusion in Nutrition Facts
<b>All additional nutrients:</b> must be declared if any representation (any mention, reference, indication, statement, claim, etc.) regarding the nutrient is on the label or in any advertisement made or placed by the manufacturer of the product (does not include declaration of food additives in the list of ingredients e.g., calcium chloride).[B.01.402(4)]		
"Servings per Container"	"(Number of Units) per Container"	
"kilojoules"	"kJ"	
"Calories from Fat"	"Calories from Total Fat"	
"Calories from Saturated + Trans Fat"	"Calories from Saturated + Trans Fatty Acids"; "Calories from Saturated + Trans"; "Calories from Saturates + Trans"	
"Polyunsaturated Fat"	"Polyunsaturated Fatty Acids"; "Polyunsaturated"; "Polyunsaturates"	<b>NOTE:</b> Omega-6, omega-3 and monounsaturated fatty acids declaration does not trigger the declaration of polyunsaturates.
"Omega-6 Polyunsaturated Fat"	"Omega-6 Polyunsaturated Fatty Acids"; "Omega-6 Polyunsaturated"; "Omega-6 Polyunsaturates" - If the Nutrition Facts table includes the amount of polyunsaturated fatty acids: "Omega-6"	omega-6, omega-3 and monounsaturated fatty acids must all be declared when: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ any one of these is declared;</li> <li>▪ polyunsaturates are declared in the NFT;</li> <li>▪ any specific fatty acid is declared on the label outside the NFT or in advertising (e.g., DHA, EPA).</li> </ul> [B.01.402(3)]
"Omega-3 Polyunsaturated Fat"	as for Omega-6	
"Monounsaturated Fat"	as for Polyunsaturates	
"Potassium"		product contains added potassium salts <i>and</i> when there are claims relating to the salt or sodium content of the food [Items 31 - 36 of the table following B.01.513], [B.01.402(5)]
"Soluble Fibre"	"Soluble Fiber"	
"Insoluble Fibre"	"Insoluble Fiber"	
"Starch"		
"Sugar Alcohol(s)"	"Polyol" If the food contains only one type of sugar alcohol: "(naming the sugar alcohol)"	any sugar alcohol is added to the product
Additional vitamin and mineral nutrient	see vitamin and mineral nutrient reference table	any vitamin or mineral (except for iodide in salt or fluoride in prepackaged water and ice) is added to the product [B.01.402(6)]. any vitamin or mineral nutrient is declared as a component of one of the ingredients (except flour) of a prepackaged product [B.01.402(7)].
"Percent Daily Values Are Based on a 2,000 Calorie Diet"	"Based on a 2,000 Calorie Diet" "Percent Daily Values Are Based on a 2,000 Calorie Diet. Your Daily Values May Be Higher or Lower Depending on Your Caloric Needs."	
"Calories per gram.", "Fat 9", "Carbohydrate 4" and "Protein 4"		

**Table C6: Additional Vitamin and Mineral Nutrients [B.01.402]**

- Notes:** 1) **All additional nutrients:** must be declared in the Nutrition Facts table if any representation (any mention, reference, indication, statement, claim, etc.) regarding the nutrient is on the label or in any advertisement made or placed by the manufacturer of the product (does not include declaration of food additives in the list of ingredients e.g., calcium chloride) [B.01.402(4)].
- 2) Any vitamin or mineral (except for iodide in salt or fluoride in prepackaged water and ice) must be declared in the nutrition facts table when added to the product [B.01.402(6)].
- 3) Any vitamin or mineral nutrient declared as a component of one of the ingredients (except flour) of a prepackaged product [B.01.402(7)] must be declared in the Nutrition Facts table.

Information	Alternative Expressions (Column 2, Table to B.01.402)	Daily Value (=Recommended Daily Intake)*	
		≥ 2 yrs	< 2 yrs
"Vitamin D"	"Vit D"	5 µg	10 µg
"Vitamin E"	"Vit E"	10 mg	3 mg
"Vitamin K"	"Vit K"	80 µg	30 µg
"Thiamine"	"Thiamin" "Thiamine (Vitamin B <sub>1</sub> )" "Thiamine (Vit B <sub>1</sub> )" "Thiamin (Vitamin B <sub>1</sub> )" "Thiamin (Vit B <sub>1</sub> )"	1.3 mg	0.45 mg
"Riboflavin"	"Riboflavin (Vitamin B <sub>2</sub> )" "Riboflavin (Vit B <sub>2</sub> )"	1.6 mg	0.55 mg
"Niacin"		23 NE	8 NE
"Vitamin B <sub>6</sub> "	"Vit B <sub>6</sub> "	1.8 mg	0.7 mg
"Folate"		220 µg	65 µg
"Vitamin B <sub>12</sub> "	"Vit B <sub>12</sub> "	2 µg	0.3 µg
"Biotin"		30 µg	8 µg
"Pantothenic Acid"	"Pantothenate"	7 mg	2 mg
"Phosphorus"		1100 mg	500 mg
"Iodide"	"Iodine"	160 µg	55 µg
"Magnesium"		250 mg	55 mg
"Zinc"		9 mg	4 mg
"Selenium"		50 µg	15 µg
"Copper"		2 mg	0.5 mg
"Manganese"		2 mg	1.2 mg
"Chromium"		120 µg	12 µg
"Molybdenum"		75 µg	15 µg
"Chloride"		3400 mg	1000 mg

mg = milligram; µg = microgram; NE = Niacin Equivalents

## Abréviations et symboles utilisés dans le tableau de la valeur nutritive [colonne 2 des tableaux de B.01.401 et B.01.402; et diverses figures de l'annexe L]

Les abréviations suivantes d'expressions nutritionnelles **peuvent** être utilisées dans le TVN :

- « % valeur quotidienne » ou « % VQ » pour l'expression française « pourcentage de la valeur quotidienne »; \*
- “% Daily Value” ou “% DV” pour l'expression anglaise “Percent Daily Value”;
- « Vit » pour vitamine;
- « kJ » pour kilojoules.

\*Notez que lorsque l'abréviation « %VQ » est utilisée, un astérisque (\*) doit lier l'abréviation à une explication de sa signification, ailleurs dans le tableau, p. ex. \*VQ = valeur quotidienne. Voir l'exemple ci-dessous.

Les abréviations suivantes d'unités de mesure **doivent** être utilisées dans le TVN; elles sont considérées comme bilingues :

- grammes                   g
- millilitres               ml ou mL
- milligrammes           mg

Les abréviations courantes (ci-dessous) de mesures domestiques sont également acceptables dans le TVN. L'utilisation des abréviations de cuillères à thé et de cuillère à soupe doit être limitée aux étiquettes où il manque de place pour l'expression entière. Les mots brefs comme « tasse » et « cup » doivent être écrits au long.

- cuillère à thé            c. à thé **ou** cuil. à thé (français seulement)
- cuillère à soupe        c. à soupe **ou** cuil. à soupe (français seulement)
- teaspoon                tsp (anglais seulement)
- tablespoon              tbsp (anglais seulement)

<b>Valeur nutritive</b>	
par 125 mL (87 g)	
<b>Teneur</b>	<b>% VQ*</b>
<b>Calories</b> 80	
<b>Lipides</b> 0.5 g	<b>1 %</b>
saturés 0 g	<b>0 %</b>
+ trans 0 g	
<b>Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>
<b>Glucides</b> 18 g	<b>6 %</b>
Fibres 2 g	<b>8 %</b>
Sucres 2 g	
<b>Protéines</b> 3 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	10 %
Calcium	0 %
Fer	2 %
* VQ = valeur quotidienne	

Lorsque l'abréviation % VQ ou % DV est utilisée, elle doit être liée à une explication de sa signification ailleurs sur le TVN.