

## 5. Règles d'arrondissement

### Tableau C1 : Renseignements principaux sur les éléments nutritifs – Arrondissement

(Colonne 4 du tableau figurant à B.01.401)

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

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

(Colonne 4 du tableau figurant à B.01.402)

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

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

### **6A Arbres de décision - Modèles TVN**

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

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

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

Standard (1.1–1.6)

ou

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

Standard étroit  
(2.1–2.4)

ou

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

Standard bilingue (3.1–3.4)

#### Étapes :

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

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

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

Horizontal bilingue (4.1–4.2)

#### Étapes :

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

### 3<sup>e</sup> niveau

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

Standard bilingue  
(3.5–3.7)

ou

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

ou Horizontal bilingue (4.3–4.5)

Valeur nutritive		Teneur / Amount		% VQ / % DV*	
pour 1 tasse (264 g) : <b>Calories 260</b>		<b>Lipides 13 g (20 %)</b>		<b>Glucides / Carbohydrate 23 g</b>	<b>8 %</b>
		<b>Lipides saturés 3 g + Lipides trans 2 g (25 %)</b>		Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
		<b>Cholestérol 30 mg</b>		Sucres / Sugars 20 g	
		<b>Sodium 660 mg (28 %)</b>		<b>Protéines / Protein 3 g</b>	
		<b>Glucides 31 g (10 %)</b>			
		<b>Fibres 0 g (0 %)</b>			
		<b>Sucres 5 g</b>			
		<b>Protéines 5 g</b>			
		<b>Vit A (4 %)</b>			
		<b>Vit C (2 %)</b>			
		<b>Calcium (15 %)</b>			
		<b>Fer (4 %)</b>			

Linéaire (16.1–16.2)

ou Autres modes de présentation

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

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

#### Étapes :

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

## Modèles simplifiés

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

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

Valeur nutritive pour 1 bâtonnet (2,7 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories 5</b>	
<b>Lipides 0 g</b>	<b>0 %</b>
<b>Glucides 2 g</b>	<b>1 %</b>
<b>Protéines 0 g</b>	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Standard simplifié  
(5.1–5.6)

ou

Valeur nutritive Nutrition Facts pour 1 bâtonnet (2,7 g) Per 1 stick (2.7 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 5</b>	
<b>Lipides / Fat 0 g</b>	<b>0 %</b>
<b>Glucides / Carbohydate 2 g</b>	<b>1 %</b>
<b>Protéines / Protein 0 g</b>	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, sucres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.

Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.

Standard simplifié bilingue  
(6.1–6.4)

#### Étapes :

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

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

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

Horizontal simplifié bilingue (7.1–7.2)

#### Étapes :

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

#### 3<sup>e</sup> niveau

Valeur nutritive Nutrition Facts par 355 mL / Per 355 mL	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 152</b>	
<b>Lipides / Fat 0 g</b>	<b>0 %</b>
<b>Glucides / Carbohydate 39 g</b>	<b>13 %</b>
<b>Protéines / Protein 0 g</b>	

Source négligeable d'autres éléments nutritifs.

Not a significant source of other nutrients.

Standard simplifié bilingue  
(6.5–6.6)

ou

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

ou Horizontal simplifié bilingue  
(7.3–7.4)

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

Linéaire simplifié (17.1–17.2)

#### ou Autres méthodes de présentation

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

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

#### Étapes :

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

## Modèle double – Aliments à préparer

### Hierarchie des modèles / Arbre de décision (B.01.456)

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

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

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

Modèle double – Aliments à préparer (8.1–8.6)

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

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

ou

Modèle double bilingue  
Aliments à préparer  
(9.1–9.4)

#### Étapes :

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

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

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

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

Modèle double bilingue  
Aliments à préparer  
(9.5–9.6)

#### Étapes :

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

## Modèle composé – Différents types d'aliments

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

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

Valeur nutritive		Ordinaire	Pomme et cannelle	Érable et cassonade	
pour 1 sachet		(35 g)	(35 g)	(35 g)	
Teneur		Valeur nutritive / Nutrition Facts			
		Ordinaire Regular	Pomme et cannelle Apple & Cinnamon	Érable et cassonade Maple & Brown Sugar	
		Per 1 pouch			
		(35 g)	(35 g)	(35 g)	
		Teneur	% VQ*	Teneur	
		Amount	% DV*	Amount	
				% VQ*	
				% DV*	
Calories	110	110		140	130
Lipides	2 g	2 g	3 %	2 g	3 %
saturés	0 g	0 g	0 %	0 g	0 %
+ trans	0 g	0 g	0 %	0 g	0 %
Cholestérol	0 mg	0 mg		0 mg	
Sodium	220 mg	220 mg	9 %	310 mg	13 %
Glucides	19 g	19 g	6 %	26 g	9 %
Fibres	3 g	3 g	12 %	3 g	12 %
Sucres	1 g	1 g		8 g	9 g
Protéines	4 g	4 g		4 g	3 g
Vitamine A			0 %		0 %
Vitamine C			0 %		0 %
Calcium			2 %		2 %
Fer			6 %		6 %

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

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

ou

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

#### Étapes:

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

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

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

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

#### Étapes:

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

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

ou

Autres méthodes de  
présentation\*

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

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

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

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

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

\* Teneur pour 15 mL

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

ou

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

\* Teneur pour 15 mL / Amount in 15 mL

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

#### Étapes :

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



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

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

\* Teneur pour 15 mL / Amount in 15 mL

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

#### Étapes :

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

## Modèle composé – Différentes quantités d'aliments

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

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

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

\* VQ = valeur quotidienne

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

or

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

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

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

#### Étapes :

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

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

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

\* VQ = valeur quotidienne / DV = Daily Value

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

#### Étapes :

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

## 6B Évaluer le format : le modèle approprié a-t-il été utilisé?

[B.01.445 - B.01.464]

### Étape 1 :

Identifier le format et le modèle du TVN sur l'étiquette.

Identifier la position du TVN dans la hiérarchie des modèles (arbre de décision).

### Étape 2 :

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

### Étape 3 :

Mesurer la surface exposée disponible sur l'emballage.

Ne pas oublier de soustraire le CUP.

### Étape 4 :

Calculer 15 % de la surface exposée disponible.

### Étape 5 :

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

### Étape 6 :

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

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

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

OU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Guide pour mesurer la SED

Tableau E2 : Sommaire – Indications pour mesurer la SED

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

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

## Aperçu des différents types d'emballages

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

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

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

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

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

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

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

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

Voir page 63.

### Mesurer la table

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

### Retraits

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

### Police de caractères

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

### Interligne

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

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

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

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

### Hauteur du caractère

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

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

**Mesures :****Modèles standard, standard étroit et linéaire**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Mesures : modèle simplifié

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Mesures : Modèle double – aliments à préparer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Modèle double bilingue – différentes quantités d'aliments, Figure 13 Force du corps (taille du caractère sauf indication contraire)						
Version	Superficie totale du TVN * (cm <sup>2</sup> )	Largeur des caractères	Valeur nutritive (titre)	Calories et nutriments en car. gras	Interlignage - Sodium	** Règles minces
13,1	60,7	Normale	13	8	12	0,5
13,2	54,0	Normale	13	7	11	0,5
13,3	47,1	Condensée	13	7	11	0,5
13.4	36,4	Condensée	10	6	10	0,5
***13.5	32,2	Condensée	10	6	9	0,25
***13.6	30,2	Condensée	10	6	8	0,25

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. Autres tableaux

### Apports nutritionnels recommandés pondérés d'éléments nutritifs

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

mg = milligrammes

$\mu$ g = microgrammes

EN = équivalents niacine

ER = équivalents rétinol

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

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

mg = milligrammes

µg = microgrammes

EN = équivalents niacine

ER = équivalents rétinol

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

ALLÉGATION	RÉFÉRENCE RAD	GUIDE D'ÉTIQUETAGE ET DE PUBLICITÉ SUR LES ALIMENTS 2003
<b>ÉNERGIE</b>		
Sans énergie	Article 1, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Peu d'énergie	Article 2, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Énergie réduite	Article 3, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Léger (énergie)	Article 45, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Moins d'énergie	Article 4, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Source d'énergie	Article 5, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Plus d'énergie	Article 6, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-3
Aliment conçu pour régime à teneur réduite en énergie	B.01.507	Tableau 7-3
Aliment à usage diététique spécial	B.24.003(1.1)	Tableau 7-3
Aliment présenté comme « diététique » ou « diète »	B.24.003(4)	Tableau 7-3
<b>PROTÉINES</b>		
Faible teneur en protéines	Article 7, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
Source de protéines	Article 8, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
Excellente source de protéines	Article 9, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
Plus de protéines	Article 10, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-4
<b>MATIÈRES GRASSES</b>		
Sans lipides	Article 11, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
100 % sans lipides	Article 15, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
(Pourcentage) sans lipides	Article 16, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Faible teneur en lipides	Article 12, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Teneur réduite en lipides	Article 13, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Léger (lipides)	Article 45, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Moins de lipides	Article 14, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Maigre	Article 46, tableau suivant la disposition B.01.513	Tableau 7-5
Extra maigre	Article 47, tableau suivant la	Tableau 7-5

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

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

## K-1 Gabarits

### Répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel

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

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

Le **répertoire de gabarits pour l'étiquetage nutritionnel** a été créé en QuarkXpress 4.1 et est disponible sous ce format en s'adressant à [nutrition\\_labelling@hc-sc.gc.ca](mailto:nutrition_labelling@hc-sc.gc.ca)

Pour fin d'illustrations, un fichier en format Acrobat (pdf) du répertoire de gabarits est accessible sur le site Web suivant : [www.hc-sc.gc.ca/hpfb-dgpsa/onpp-bppn/labelling-etiquetage/nutrition\\_fact\\_labels\\_cp\\_f.html](http://www.hc-sc.gc.ca/hpfb-dgpsa/onpp-bppn/labelling-etiquetage/nutrition_fact_labels_cp_f.html)

Si le fichier Acrobat (pdf) est imprimé au moyen du logiciel Acrobat Reader ou ouvert avec un logiciel d'illustration populaire tel que Adobe Illustrator ou Macromedia Freehand, la conversion pourrait entraîner des modifications aux éléments graphiques. Par conséquent, avant d'utiliser des gabarits qui ont été convertis, il est important de s'assurer qu'ils correspondent aux spécifications graphiques qui se trouvent à l'annexe L du Règlement.

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

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