

## Erratum

Gouvernement du Québec

### Décret 741-2008, 25 juin 2008

Loi sur les produits alimentaires  
(L.R.Q., c. P-29)

#### Aliments

##### — Modifications

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et modifiant d'autres dispositions réglementaires

*Gazette officielle du Québec*, Partie 2, 16 juillet 2008, 140<sup>e</sup> année, numéro 29, page 4187.

À la page 4192, article 11.2.4, paragraphe 7<sup>o</sup>, deuxième ligne, on aurait dû lire « artificiel » au lieu de « sartificiel ».

Aux pages 4216, 4217, 4218 et 4219, les annexes sont remplacées par celles-ci :

#### « ANNEXE 11.A (c. 11, a. 11.3.2)

#### NORMES RELATIVES AU LAIT ET À LA CRÈME CRUS

Paramètres	Norme
<i>Staphylococcus aureus</i> <sup>1</sup>	<u>Lait</u> : maximum 2000 ufc/ml
Bactéries aérobies mésophiles	<u>Lait</u> : maximum 50 000 ufc/ml et maximum 7 000 ufc/ml à la suite d'une pasteurisation en laboratoire  <u>Crème</u> : maximum 300 000 ufc/ml et maximum 15 000 ufc/ml à la suite d'une pasteurisation en laboratoire
Cellules somatiques	<u>Lait de vache</u> : maximum 500 000 cellules somatiques/ml  <u>Lait de chèvre</u> : maximum 1 500 000 cellules somatiques/ml  <u>Lait de brebis</u> : maximum 750 000 cellules somatiques/ml
Résidus de substances inhibitrices	Absence

Cryoscopie

Le point de congélation du lait de vache ne doit pas dépasser -0,507°C (-0,525 degrés Hortvet) et celui du lait de chèvre ne doit pas dépasser -0,545°C (-0,564 degrés Hortvet)

<sup>1</sup> Pour le lait utilisé dans la préparation des fromages dont la période d'affinage à 2°C ou plus est inférieure à la période minimale de 60 jours prévue au paragraphe 2<sup>o</sup> de l'article 11.7.4.

<sup>2</sup> ufc signifie unités formant des colonies.

#### ANNEXE 11.B (c. 11, a. 11.7.1)

#### NORMES DE PASTEURISATION

Produits laitiers	Type de pasteurisation	Durée minimale	Température minimale
Produits laitiers contenant moins de 10 % de matières grasses	Basse et lente	30 minutes	63°C
Produits laitiers contenant moins de 10 % de matières grasses	Haute et rapide	15 secondes	72°C
Produits laitiers contenant au moins 10 % de matières grasses ou auxquels un agent édulcorant a été ajouté	Basse et lente	30 minutes	66°C
Produits laitiers contenant au moins 10 % de matières grasses ou auxquels un agent édulcorant a été ajouté	Haute et rapide	15 secondes	75°C
Mélanges à produits laitiers congelés et lait de poule	Basse et lente	30 minutes	69°C
Mélanges à produits laitiers congelés et lait de poule	Haute et rapide	25 secondes	80°C
		15 secondes	83°C

### NORMES DU TRAITEMENT À ULTRA HAUTE TEMPÉRATURE

Température minimale	Durée minimale	Valeur Fo
129°C	3,979 secondes	0,409
130°C	3,161 secondes	0,409
131°C	2,511 secondes	0,409
132°C	1,995 secondes	0,409
133°C	1,585 secondes	0,409
134°C	1,259 secondes	0,409
135°C	1 seconde	0,409
136°C	0,794 seconde	0,409
137°C	0,631 seconde	0,409
138°C	0,501 seconde	0,409
139°C	0,398 seconde	0,409
140°C	0,316 seconde	0,409
141°C	0,251 seconde	0,409
142°C	0,200 seconde	0,409
143°C	0,158 seconde	0,409
144°C	0,126 seconde	0,409
145°C	0,100 seconde	0,409

Les données indiquées au présent tableau sont calculées selon la formule suivante :

$$F_0 = \frac{t}{60} \times 10^{\frac{T-121,1^\circ\text{C}}{Z}}$$

t = temps de chauffage en seconde à la température T en °C

T = température de chauffage en °C

Z = 10°C

### ANNEXE 11.C (c. 11, a. 11.8.11)

#### NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE DISTRIBUTION

Produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100	1000
Fromages visés à l'article 11.7.4 <sup>1</sup>	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	1000	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500	1000
Fromages sans affinage, à caillé lactique contenant au moins 50 % d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Produits laitiers fermentés	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Lait, crème et autres produits laitiers non fermentés et mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles <sup>2</sup>	5	2	10 000	25 000
	Bactéries coliformes	5	2	1	10
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles <sup>2</sup>	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Beurre non fermenté	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

<sup>1</sup> Ne s'applique pas durant la période d'affinage dans les deux cas prévus à l'article 11.7.4.

<sup>2</sup> Ne s'applique pas aux mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés fermentés ni aux produits laitiers congelés fermentés.

« n » représente le nombre d'échantillons à examiner par lot.

« c » représente le nombre maximum d'échantillons par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m » sans toutefois excéder la valeur de « M ».

« m » représente la valeur inférieure exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

« M » représente la valeur supérieure qui ne doit pas être dépassée dans aucun des échantillons à examiner par lot, exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

#### ANNEXE 11.D

(c. 11, a. 11.9.6)

#### NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE DISTRIBUTION

Succédanés de produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Margarine	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Colorant à café	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Garniture à dessert et Mélanges destinés à la préparation de desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	25 000
	Bactéries coliformes	5	2	1	10
Desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

« n » représente le nombre d'échantillons à examiner par lot.

« c » représente le nombre maximum d'échantillons par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m » sans toutefois excéder la valeur de « M ».

« m » représente la valeur inférieure exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

« M » représente la valeur supérieure qui ne doit pas être dépassée dans aucun des échantillons à examiner par lot, exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

#### ANNEXE 11.E

(c. 11, a. 11.12.8)

#### NORMES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS LAITIERS APPLICABLES À LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA RESTAURATION

Produits laitiers	Micro-organismes	Numérations (par g ou ml)
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	1000
Fromages visés à l'article 11.7.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	1000
Fromages sans affinage, à caillé lactique contenant au moins 50 % d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	100
	Bactéries coliformes	100
Produits laitiers fermentés	Bactéries coliformes	100
Lait, crème et autres produits laitiers non fermentés et mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles <sup>1</sup>	50 000
	Bactéries coliformes	10
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles <sup>1</sup>	50 000
	Bactéries coliformes	100
Beurre non fermenté	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100

<sup>1</sup> Ne s'applique pas aux mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés fermentés ni aux produits laitiers congelés fermentés.

**ANNEXE 11.F**  
(c. 11, a. 11.12.8)**NORMES MICROBIOLOGIQUES DES  
SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS  
APPLICABLES À LA VENTE AU DÉTAIL  
ET À LA RESTAURATION**

<b>Succédanés de produits laitiers</b>	<b>Micro-organismes</b>	<b>Numérations (par g ou ml)</b>
Margarine	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Colorant à café	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Garniture à dessert et Mélanges destinés à la préparation de desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	25 000
	Bactéries coliformes	10
Desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100

».