

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

Information archivée dans le Web

Information archivée dans le Web à des fins de consultation, de recherche ou de tenue de documents. Cette dernière n'a aucunement été modifiée ni mise à jour depuis sa date de mise en archive. Les pages archivées dans le Web ne sont pas assujetties aux normes qui s'appliquent aux sites Web du gouvernement du Canada. Conformément à la [Politique de communication du gouvernement du Canada](#), vous pouvez demander de recevoir cette information dans tout autre format de rechange à la page « [Contactez-nous](#) ».



Health
Canada Santé
Canada

*Your health and
safety... our priority.*

*Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.*



Programme de Surveillance des Gras Trans

Troisième Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans

Beignes et muffins

Février 2009

Bureau des sciences de la nutrition

Direction des aliments

Direction générale des produits de santé et des aliments

Santé Canada

Canada

Comment utiliser les tableaux de données* :

Entreprise	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT (en % du total des lipides)	AGS (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Entreprise A	Muffin	jan. 2008	16,1	0,8	10,7	11,5
Entreprise B	Muffin	jan. 2008	12,2	0,8	10,0	10,8
Entreprise C	Muffin	jan. 2008	5,4	6,2	31,5	37,8
Entreprise D	Muffin	jan. 2008	13,2	0,5	15,3	15,8

Cette colonne identifie l'entreprise alimentaire

Cette colonne identifie les produits alimentaires retenus pour l'analyse

Cette colonne identifie le moment où le produit alimentaire a été analysé

Cette colonne indique la teneur en matières grasses de l'aliment en pourcentage par poids

Cette colonne indique les gras trans (AGT) exprimés en % de la teneur totale en lipides. La cible est la limite de 5% recommandée par le Groupe d'étude sur les graisses trans.

Cette colonne indique les gras saturés (AGS) exprimés en % de la teneur totale en lipides. Les quantités d'AGS sont incluses de même que les AGT, vu que les AGT sont également un facteur de risque de cardiopathies

Cette colonne indique la somme des AGT et des AGS exprimée en % de la teneur totale en lipides.

*mis à jour février 2009

Tableau: Composition en acides gras de beignes et de muffins

Entreprise	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Country Style	Danoise aux pommes avec glaçage	jan. 2008	15,7	17,9	10,7	28,6
Country Style	Muffin aux bananes	jan. 2008	16,1	0,8	10,7	11,5
Country Style	Muffin aux bleuets	jan. 2008	16,1	0,9	38,7	39,5
Country Style	Muffin aux carottes	jan. 2008	15,3	0,8	10,0	10,8
Country Style	Biscuit à l'avoine et aux canneberges	jan. 2008	27,4	25,7	16,5	42,2
Country Style	Croissant nature	jan. 2008	24,7	4,8	65,2	70,0
Country Style	Biscuit aux raisins secs	jan. 2008	8,1	25,7	28,6	54,3
Irving Blue Canoe/Couche-Tard	Muffin aux carottes	jan. 2008	12,4	0,7	11,8	12,5
Irving Blue Canoe/Couche-Tard	Biscuit (roulé) à la cannelle	jan. 2008	18,8	2,7	36,0	38,7

¹ AGT = acides gras trans

² AGS = acides gras saturés

Tableau: Composition en acides gras de beignes et de muffins

Entreprise	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Irving Blue Canoe/Couche-Tard	Beigne double chocolat	jan. 2008	28,7	33,0	20,0	53,0
Irving Blue Canoe/Couche-Tard	Beigne au sucre à l'ancienne	jan. 2008	21,0	29,4	24,4	53,8
Irving Blue Canoe/Couche-Tard	Beigne à la vanille trempé dans le chocolat	jan. 2008	18,7	27,1	23,6	50,7
Irving Blue Canoe/Couche-Tard	Muffin multifruits	jan. 2008	12,2	0,8	10,0	10,8
Robin's Donuts	Beigne aux pommes	jan. 2008	23,8	38,6	22,7	61,4
Robin's Donuts	Muffin aux carottes	jan. 2008	19,2	1,5	16,8	18,3
Robin's Donuts	Beigne glacé au chocolat	jan. 2008	25,8	38,8	22,9	61,7
Robin's Donuts	Beigne trempé dans le miel	jan. 2008	21,0	37,7	22,3	60,0
Robin's Donuts	Beigne nature à l'ancienne	jan. 2008	21,1	35,5	22,0	57,5

Tableau: Composition en acides gras de beignes et de muffins

Entreprise	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Robin's Donuts	Beigne nature arc-en-ciel	jan. 2008	17,8	39,3	23,6	62,9
Robin's Donuts	Muffin au son et aux raisins secs	jan. 2008	5,4	6,2	31,5	37,8
Starbucks	Muffin aux pommes	jan. 2008	25,3	0,9	9,2	10,2
Starbucks	Torsade à la cannelle (muffin)	jan. 2008	11,0	0,9	18,8	19,6
Starbucks	Muffin au citron et au pavot	jan. 2008	14,1	0,8	14,2	15,0
Starbucks	Muffin gloire du matin	jan. 2008	20,1	0,8	13,7	14,5
Tim Horton's	Beigne aux pommes	jan. 2008	14,2	0,7	49,3	50,0
Tim Horton's	Muffin aux bananes et aux noix	jan. 2008	13,2	0,5	15,3	15,8
Tim Horton's	Biscuit petit-déjeuner	jan. 2008	18,4	3,2	84,6	87,8

Tableau: Composition en acides gras de beignes et de muffins

Entreprise	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Tim Horton's	Biscuit petit-déjeuner ³	mai 2008	13,1	2,1	84,1	86,2
Tim Horton's	Beigne glacé à l'érable (sirop d'érable canadien)	jan. 2008	12,4	1,0	45,4	46,4
Tim Horton's	Muffin aux pépites de chocolat	jan. 2008	14,7	1,2	28,0	29,2

³ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté au biscuit, petit-déjeuner.