

 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

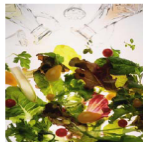
Santé
Canada

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

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

Programme de Surveillance des Gras Trans

Quatrième Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans
Aliments provenant de restaurants de type familial et de services de
restauration rapide de taille petite et moyenne
décembre 2009



Canada

Bureau des sciences de la nutrition
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada

Table des Matières

<i>Tableau 1 : Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>2</i>
<i>Tableau 2 : Composition en acides gras de desserts recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>4</i>
<i>Tableau 3 : Composition en acides gras de produits boulangerie recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>7</i>
<i>Tableau 4 : Composition en acides gras de biscuits recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>8</i>
<i>Tableau 5 : Composition en acides gras de muffins recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>9</i>
<i>Tableau 6 : Composition en acides gras de produits de poulet recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>10</i>
<i>Tableau 7 : Composition en acides gras d'aliments divers recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial</i>	<i>13</i>

Tableau 1: Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
frites	oct. 2008	9,9	9,1	12,0	21,1
frites	oct. 2008	13,0	1,5	8,2	9,7
frites	oct. 2008	15,0	2,1	8,4	10,5
frites	nov. 2008	14,7	1,0	9,6	10,6
frites	nov. 2008	17,5	1,6	11,3	12,9
frites	oct. 2008	9,8	1,0	9,3	10,3
frites	nov. 2008	15,2	13,5	20,3	33,8
patates frites	nov. 2008	7,4	1,4	16,1	17,5
frites	nov. 2008	19,7	0,9	10,1	11,0
frites	août 2008	18,0	20,0	14,0	34,0
frites	nov. 2008	14,7	1,0	11,8	12,8
frites	nov. 2008	20,3	1,2	9,5	10,7
frites	oct. 2008	18,0	21,0	12,0	33,0
frites	oct. 2008	11,0	1,4	7,9	9,3
frites	nov. 2008	17,7	13,0	16,4	29,4
frites	nov. 2008	13,0	0,9	15,8	16,7
frites	oct. 2008	15,0	1,1	9,9	11,0
frites	oct. 2008	23,0	0,9	10,0	10,9
frites	oct. 2008	17,0	1,7	8,2	9,9
frites	nov. 2008	15,0	0,8	12,7	13,6

Tableau 1: Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
frites	sept. 2008	12,0	25,0	11,0	36,0
frites	nov. 2008	9,31	1,8	10,9	12,7
frites	nov. 2008	10,9	1,8	11,4	13,2
frites	nov. 2008	15,4	0,8	12,5	13,3
frites	nov. 2008	13,0	1,5	12,8	14,3
frites	oct. 2008	15,0	1,1	8,6	9,7
frites	sept. 2008	15,0	0,7	8,0	8,7
frites	sept. 2008	22,0	1,0	9,5	10,5
frites	oct. 2008	17,0	5,0	8,5	13,5
frites	nov. 2008	12,7	1,0	7,8	8,8
frites	nov. 2008	13,2	1,3	9,1	10,4
frites	oct. 2008	18,0	1,8	9,9	11,7
frites	sept. 2008	21,0	0,9	9,5	10,4
frites	sept. 2008	19,0	2,0	8,3	10,3
morceaux de patates	oct. 2008	11,0	23,0	12,0	35,0
frites	sept. 2008	22,0	1,8	9,9	11,7
frites	sept. 2008	23,0	1,0	9,4	10,4
frites	nov. 2008	19,5	0,5	7,2	7,7
frites	oct. 2008	25,0	1,5	8,2	9,7

Tableau 1: Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
frites	oct. 2008	15,0	1,4	11,0	12,4
frites	nov. 2008	16,8	20,0	25,6	45,6
frites	sept. 2008	2,7	2,5	11,0	13,5
frites	août 2008	20,0	2,4	10,0	12,4
frites	oct. 2008	13,0	21,0	14,0	35,0
frites	oct. 2008	12,0	0,9	10,0	10,9
frites	oct. 2008	21,0	16,0	13,0	29,0
frites	nov. 2008	11,3	1,4	8,5	9,9
frites	nov. 2008	14,2	10,8	20,1	30,9
frites	sept. 2008	15,0	1,5	8,1	9,6
frites	oct. 2008	16,0	1,2	8,9	10,1
frites	nov. 2008	20,5	1,4	8,2	9,6
frites	sept. 2008	15,0	0,8	11,0	11,8

Tableau 2 : Composition en acides gras de desserts recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
-----------------------------------	-------------------------------	--	--	--	--

Tableau 2 : Composition en acides gras de desserts recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
tarte aux pommes	oct. 2008	15,0	26,0	31,0	57,0
tarte aux pecan	nov. 2008	26,3	1,0	27,0	28,0
tarte au key lime	nov. 2008	20,5	11,6	42,8	54,4
tarte aux pecan	nov. 2008	23,7	2,3	40,5	42,8
tarte aux pommes	sept. 2008	12,0	24,0	31,0	55,0
baklava	sept. 2008	23,0	0,1	12,0	12,1
crocetta aux framboises	sept. 2008	13,0	20,0	42,0	62,0
tarte aux pecan	nov. 2008	27,7	1,7	34,0	35,7
tarte aux pommes	nov. 2008	15,7	0,5	46,1	46,7
tarte au citron	nov. 2008	6,7	1,1	24,7	25,8
tarte à la citrouille	sept. 2008	10,0	1,0	30,0	31,0
tarte aux pommes	nov. 2008	17,9	3,6	51,9	55,5
tarte aux pommes	sept. 2008	11,0	24,0	37,0	61,0
tarte aux pommes	nov. 2008	15,7	0,9	46,2	47,1
gâteau au fromage à la cerise	nov. 2008	16,6	7,8	57,8	65,7
gâteau au fromage au chocolat blanc	nov. 2008	22,3	3,9	59,8	63,6
tarte aux pommes	nov. 2008	11,4	9,0	35,2	44,2
tarte aux pommes	nov. 2008	15,7	13,0	29,5	42,5

Tableau 2 : Composition en acides gras de desserts recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
tarte aux pommes	sept. 2008	8,1	3,5	28,0	31,5
tarte aux cerise	sept. 2008	16,0	2,5	45,0	47,5
baklava	oct. 2008	18,0	13,0	24,0	37,0
tarte aux pommes	oct. 2008	18,0	26,0	31,0	57,0
tarte aux pommes	sept. 2008	19,0	26,0	31,0	57,0
tarte aux pommes	nov. 2008	16,2	1,0	28,3	29,3
tarte aux pommes	sept. 2008	21,0	0,7	45,0	45,7

Tableau 3 : Composition en acides gras de produits boulangerie recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
croissant	nov. 2008	15,9	44,0	21,5	65,5
beigne (nature)	nov. 2008	26,1	36,8	24,9	61,7
pâtisserie danoise	nov. 2008	18,0	1,2	45,0	46,2
beigne	nov. 2008	14,0	4,6	39,0	43,6
pâtisserie danoise aux bleuets	nov. 2008	8,8	4,5	63,1	67,6
croissants au chocolat	nov. 2008	15,7	2,8	63,3	66,1
beigne à la vanille et au chocolat	oct. 2008	23,0	7,1	41	48,1
biscuit à la cannelle	oct. 2008	14,0	13,0	22,0	35,0

Tableau 4 : Composition en acides gras de biscuits recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
biscuits aux brisures de chocolat	août 2008	25,0	22,0	32,0	54,0
biscuits aux brisures de chocolat et à l'avoine	oct. 2008	21,0	17,0	33,0	50,0
biscuits aux brisures de chocolat	sept. 2008	24,0	3,4	62,0	65,4
biscuits aux brisures de chocolat	août 2008	25,0	24,0	32,0	56,0
biscuits aux brisures de chocolat	sept. 2008	22,0	0,7	29,0	29,7

Tableau 5 : Composition en acides gras de muffins recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
muffin à l'avoine	août 2008	14,0	0,6	9,5	10,1
muffin au son	août 2008	13,0	1,5	14,0	15,5
muffin aux pommes et à la cannelle	sept. 2008	14,0	0,9	12,0	12,9
muffin aux bleuets	sept. 2008	14,0	0,9	12,0	12,9
muffin aux raisins	sept. 2008	8,0	1,4	11,0	12,4

Tableau 6 : Composition en acides gras de produits de poulet recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
languettes de poulet	oct. 2008	15,0	8,2	13,0	21,2
languettes de poulet	sept. 2008	12,0	5,3	11,0	16,3
languettes de poulet	oct. 2008	15,0	2,6	9,3	11,9
doigts de poulet	nov. 2008	15,7	1,1	8,9	10,0
filets de poulet	nov. 2008	12,3	12,5	21,2	33,7
languettes de poulet	oct. 2008	14,0	0,9	12,0	12,9
filets de poulet	nov. 2008	11,0	13,5	21,1	34,6
poulet frit	nov. 2008	11,0	1,1	22,0	23,1
doigts de poulet	nov. 2008	12,2	1,1	9,6	10,7
filets de poulet	août 2008	11,0	19,0	15,0	34,0
lanières de poulet	nov. 2008	14,2	1,0	15,1	16,1
ailes de poulet	nov. 2008	19,1	0,8	25,6	26,4
languettes de poulet	oct. 2008	9,2	16,0	24,0	40,0
languettes de poulet	oct. 2008	19,0	1,3	9,6	10,9
doigts de poulet	nov. 2008	13,1	11,6	17,9	29,5
doigts de poulet	nov. 2008	12,4	0,9	15,8	16,7

Tableau 6 : Composition en acides gras de produits de poulet recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
languettes de poulet	oct. 2008	16,0	1,4	11,0	12,4
languettes de poulet	oct. 2008	17,0	1,3	11,0	12,3
languettes de poulet	sept. 2008	9,5	1,6	11,0	12,6
doigts de poulet	nov. 2008	12,8	0,9	14,4	15,3
languettes de poulet	sept. 2008	15,0	23,0	13,0	36,0
languettes de poulet buffalo	nov. 2008	7,9	1,3	13,7	15,0
ailles de poulet	nov. 2008	29,0	0,7	19,4	20,1
doigts de poulet	nov. 2008	18,0	1,6	12,8	14,4
ailles de poulet	sept. 2008	14,0	1,1	21,0	22,1
languettes de poulet	sept. 2008	7,9	2,0	12,0	14,0
languettes de poulet	oct. 2008	15,0	1,1	11,0	12,1
languettes de poulet	sept. 2008	7,6	1,1	16,0	17,1
doigts de poulet	nov. 2008	9,7	1,4	9,8	11,1
poulet piquant thai	nov. 2008	21,1	0,8	16,8	17,6

Tableau 6 : Composition en acides gras de produits de poulet recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
languettes de poulet	oct. 2008	14,0	1,4	11,0	12,4
languettes de poulet	sept. 2008	11,0	1,0	12,0	13,0
languettes de poulet	sept. 2008	14,0	0,9	8,4	9,3
morceaux de poulet	oct. 2008	19,0	13,0	20,0	33,0
ailes de poulet	sept. 2008	13,0	1,1	25,0	26,1
languettes de poulet	sept. 2008	13,0	1,6	11,0	12,6
doigts de poulet	nov. 2008	14,4	1,5	9,7	11,2
languettes de poulet	oct. 2008	21,0	1,9	8,8	10,7
languettes de poulet	oct. 2008	19,0	1,7	12,0	13,7
lanières de poulet	nov. 2008	10,2	29,6	26,6	56,2
languettes de poulet	août 2008	9,3	2,4	11,0	13,4
languettes de poulet	sept. 2008	14,0	1,5	10,0	11,5
languettes de poulet	oct. 2008	16,0	20,0	14,0	34,0

Tableau 6 : Composition en acides gras de produits de poulet recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
languettes de poulet	oct. 2008	13,0	0,9	12,0	12,9
languettes de poulet	oct. 2008	16,0	16,0	14,0	30,0
doigts de poulet	nov. 2008	9,2	1,5	10,4	11,0
doigts de poulet	nov. 2008	17,9	10,5	19,8	30,3
languettes de poulet	sept. 2008	16,0	1,5	9,8	11,3
languettes de poulet	oct. 2008	12,0	1,3	12,0	13,3
doigts de poulet	nov. 2008	8,4	1,5	9,9	11,4
languettes de poulet	sept. 2008	12,0	1,5	14,0	15,5

Tableau 7: Composition en acides gras d'aliments divers recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
pâté impérial	nov. 2008	18,6	1,0	19,3	20,3

Tableau 7: Composition en acides gras d'aliments divers recueillis dans des petites et moyennes restaurants à service rapide et de restaurants de type familial

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)
rouleaux de printemps au poulet	nov. 2008	18,6	1,2	23,3	24,5
crevettes frites	nov. 2008	19,3	0,8	13,1	13,9
pâté impérial	nov. 2008	18,6	0,8	18,1	18,9
pâté impérial	nov. 2008	12,5	1,2	11,0	12,2
rondelles d'oignon frites	nov. 2008	16,4	1,9	11,2	13,1