



Health
Canada

Santé
Canada

Programme de Surveillance des Gras Trans

Premier Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans

Décembre, 2007

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 languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet recueillis dans des restaurants-minute/restaurants.....</i>	<i>3</i>
<i>Tableau 2 : Composition en acides gras de beignets recueillis dans des restaurants-minute/restaurants.....</i>	<i>7</i>
<i>Tableau 3 : Composition en acides gras de produits du poisson recueillis dans des restaurants-minute/restaurants.....</i>	<i>11</i>
<i>Tableau 4 : Composition en acides gras de frites recueillies dans des restaurants-minute/restaurants</i>	<i>12</i>
<i>Tableau 5: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants</i>	<i>15</i>
<i>Tableau 6: Composition en acides gras de muffins recueillis dans des restaurants-minute/restaurants</i>	<i>17</i>
<i>Tableau 7: Composition en acides gras de rondelles d'oignon des restaurants-minute/restaurants</i>	<i>19</i>
<i>Tableau 8: Composition en acides gras de biscuits recueillis dans des épiceries</i>	<i>20</i>
<i>Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis dans des épiceries.....</i>	<i>25</i>
<i>Tableau 10: Composition en acides gras de frites/produits de la pomme de terre congelées recueillies dans des épiceries</i>	<i>32</i>
<i>Tableau 11: Composition en acides gras de croquettes/languettes de poulet congelées recueillies dans des épiceries</i>	<i>35</i>
<i>Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies dans des épiceries.....</i>	<i>37</i>
<i>Tableau 13: Composition en acides gras de muffins recueillis dans des épiceries.....</i>	<i>43</i>

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	Craquelins	Sept. 2005	16,0	32,5	23,8	56,3
Entreprise A	Craquelins	Sept. 2006	15,7	2,7	17,0	19,7
Entreprise B	Craquelins	Sept. 2005	19,0	40,7	19,7	60,4
Entreprise B	Craquelins	Sept. 2006	18,6	1,0	55,3	56,3

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

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.

Pour les entreprises A et B
Entre 2005 et 2006, les AGT ont été réduits pour respecter la limite de 5 % recommandée par le Groupe d'étude sur les graisses trans.

Pour l'entreprise A
Entre 2005 et 2006, les quantités d'AGS ont été réduites. Cette colonne est utile pour voir si les AGT ont été remplacés par les AGS.
Pour l'entreprise B
Entre 2005 et 2006, les quantités d'AGS ont été augmentées. Cela indique que l'entreprise ou le fabricant d'aliments a remplacé les AGT par des AGS.

Pour l'entreprise A
La somme des AGT et des AGS est plus faible parce que l'entreprise alimentaire a réussi à remplacer les AGT par des substituts meilleurs pour la santé, tels que des gras monoinsaturés et polyinsaturés.
Pour l'entreprise B
La somme des AGT et des AGS demeure élevée, ce qui indique que les AGT n'ont pas été remplacés par des substituts meilleurs pour la santé.

Tableau 1: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet¹ recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT ² (en % du total des lipides)	AGS ³ (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
A&W	Croquettes de poulet	sept. 2006	11,1	22,5	13,7	36,2
A&W	Croquettes de poulet	sept. 2006	12,9	25,1	13,6	38,7
A&W	Croquettes de poulet	oct. 2006	13,8	29,2	16,5	45,7
A&W	Croquettes de poulet	oct. 2006	14,7	27,5	14,0	41,5
A&W	Languettes de poulet	mars 2007	10,4	2,1	8,4	10,5
A&W	Burger au poulet	mars 2007	13,6	1,0	8,4	9,4
Boston Pizza	Ailes de poulet BBQ panées	mars 2007	17,0	12,2	19,8	32,0
Boston Pizza	Ailes de poulet BBQ panées ⁴	sept. 2007	18,2	0,3	16,1	16,4

¹ Poulet analysé seulement

² AGT = acides gras trans

³ AGS = acides gras saturés

⁴ Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par tous les restaurants à service complet Boston Pizza depuis mai 2007.

Tableau 1: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet¹ recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT² (en % du total des lipides)	AGS³ (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Boston Pizza	Doigts de poulet	mars 2007	12,9	19,6	11,6	31,2
Boston Pizza	Doigts de poulet ⁴	sept. 2007	16,0	< 0,1	6,9	6,9
Burger King	Bouchées de poulet	sept. 2006	19,8	18,6	23,1	41,7
Burger King	Bouchées de poulet	oct. 2006	19,1	34,7	20,8	55,5
Burger King	Bouchées de poulet	mars 2007	13,9	23,6	25,0	48,6
Burger King	Poulet frit	mars 2007	16,2	35,7	22,9	58,6
Casey's	Languettes de poulet	mars 2007	11,7	1,0	11,3	12,3
Chalet Suisse	Languettes de poulet	mars 2007	20,0	0,9	10,0	10,9
Harvey's	Languettes de poulet	mars 2007	17,5	1,2	10,8	12,0
Kelsey's	Filets de poulet	mars 2007	14,8	0,9	10,0	10,9
Manchu Wok	Boulettes de poulet	avril 2007	16,0	1,5	11,9	13,4
McDonald's	Poulet McCroquettes	sept. 2006	15,6	4,6	16,0	20,6
McDonald's	Poulet McCroquettes	oct. 2006	22,1	2,0	12,3	14,3
McDonald's	Poulet McCroquettes	mars 2007	19,9	2,5	23,8	26,3

Tableau 1: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet¹ recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT² (en % du total des lipides)	AGS³ (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
McDonald's	Sandwich poitrine de poulet croustillant	mars 2007	10,2	2,9	21,5	24,4
Montana's	Croquettes de poulet	mars 2007	14,6	1,0	10,1	10,2
PFK	Fritopoulet ⁵	sept. 2006	16,4	29,8	23,1	52,9
PFK	Fritopoulet ⁵	oct. 2006	12,2	25,8	24,3	50,1
PFK	Méga-bâtonnets ⁵	sept. 2006	22,2	33,8	22,3	56,1
PFK	Méga-bâtonnets ⁵	oct. 2006	13,0	32,9	23,3	56,2
PFK	Méga-bâtonnets	mars 2007	13,6	0,8	9,4	10,2
Pizza Pizza	Bouchées de poulet désossé	mars 2007	14,4	1,9	18,9	20,8
Pizza Pizza	Ailes de poulet croustillantes	mars 2007	14,7	1,7	23,7	25,4

⁵ L'entreprise nous a appris que tous les restaurants PFK ont changé leurs huiles à friture en janvier 2007. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 1: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet¹ recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT² (en % du total des lipides)	AGS³ (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Wendy's	Pépites de poulet	sept. 2006	18,1	7,8	19,4	27,2
Wendy's	Pépites de poulet	oct. 2006	24,4	1,1	18,8	19,9
Wendy's	Pépites de poulet ⁶	oct. 2007	17,8	1,8	17,7	18,5

⁶ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants Wendy's.

Tableau 2 : Composition en acides gras de beignets recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Coffee Time	Beignet aux pommes	oct. 2006	17,2	27,2	23,7	50,9
Coffee Time	Gâteau double chocolat	oct. 2006	30,6	32,2	26,8	59,0
Coffee Time	Trempé dans le miel	oct. 2006	13,5	26,6	23,3	49,9
Coffee Time	Glacé au chocolat	oct. 2006	13,9	26,1	23,3	49,4
Country Style	Beignet aux pommes	oct. 2006	23,2	2,0	49,5	51,5
Country Style	Roussette	oct. 2006	21,4	3,0	46,9	49,9
Country Style	Givré au miel	oct. 2006	27,3	5,4	45,4	50,8
Country Style	Enrobé de chocolat marbré	oct. 2006	29,0	0,6	51,4	52,0
Country Style	Beigne nature	mars 2007	28,2	0,8	50,8	51,6
Dunkin' Donuts	Gâteau au chocolat	nov. 2006	20,3	32,5	22,8	55,3
Dunkin' Donuts	Glacé au chocolat	nov. 2006	28,2	40,1	23,2	63,3
Dunkin' Donuts	Torsade miellée	nov. 2006	31,2	39,1	23,1	62,2
Dunkin' Donuts	Garni de confiture	nov. 2006	21,1	44,9	20,0	64,9

Tableau 2 : Composition en acides gras de beignets recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Krispy Kreme	Beignet aux pommes ⁷	oct. 2006	13,4	31,3	28,5	59,8
Krispy Kreme	Glacé au chocolat ⁷	oct. 2006	23,6	32,3	27,7	60,0
Krispy Kreme	Tentation chocolat ⁷	oct. 2006	13,3	31,2	28,2	59,4
Krispy Kreme	Glacé original ⁷	oct. 2006	20,6	32,0	28,6	60,6
Krispy Kreme	Glacé au chocolat ⁷	nov. 2006	17,5	29,1	26,7	55,8
Krispy Kreme	Gâteau glacé au chocolat ⁷	nov. 2006	25,0	35,1	23,0	58,1
Krispy Kreme	Garni de confiture ⁷	nov. 2006	12,4	27,9	27,5	55,4
Krispy Kreme	Gâteau traditionnel ⁷	nov. 2006	23,2	30,1	26,5	56,6
Robin's Donuts	Beigne au chocolat	sept. 2006	26,2	35,6	21,3	56,9
Robin's Donuts	Beigne au chocolat	oct. 2006	29,7	37,1	21,0	58,1
Robin's Donuts	Beigne au chocolat avec noix	sept. 2006	24,8	33,4	20,2	53,6
Robin's Donuts	Beigne au chocolat avec noix	oct. 2006	27,2	34,1	20,0	54,1

⁷ L'entreprise nous a appris qu'elle avait reformulé ses produits. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 2 : Composition en acides gras de beignets recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Robin's Donuts	Nature (Vanille)	sept. 2006	18,9	35,9	21,6	57,5
Robin's Donuts	Nature (Vanille)	oct. 2006	15,7	35,8	21,9	57,7
Robin's Donuts	Nature (Vanille)	sept. 2006	32,9	36,3	21,1	57,4
Robin's Donuts	Nature (Vanille)	oct. 2006	31,0	36,1	21,0	57,1
Robin's Donuts	Glacé à la vanille avec filet de chocolat	sept. 2006	11,0	36,2	22,0	58,2
Robin's Donuts	Glacé à la vanille avec filet de chocolat	oct. 2006	10,8	36,7	21,7	58,4
Robin's Donuts	Arc-en-ciel	sept. 2006	12,8	32,9	28,4	61,3
Robin's Donuts	Arc-en-ciel	oct. 2006	11,5	35,0	24,5	59,5
Tim Hortons	Chocolat	sept. 2006	8,2	0,4	48,2	48,6
Tim Hortons	Chocolat	oct. 2006	18,4	0,6	48,4	49,0
Tim Hortons	Chocolat miellé	sept. 2006	9,7	1,4	47,3	48,7
Tim Hortons	À la hollandaise	sept. 2006	9,5	1,4	47,3	48,7
Tim Hortons	À la hollandaise	oct. 2006	10,9	0,8	48,4	49,2

Tableau 2 : Composition en acides gras de beignets recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Tim Hortons	Beigne nature	sept. 2006	23,5	0,3	49,9	50,2
Tim Hortons	Beigne nature	oct. 2006	24,0	0,5	50,9	51,4
Tim Hortons	Beigne nature	mars 2007	19,5	0,7	48,3	49,0
Tim Hortons	Enrobé à l'érable	sept. 2006	15,7	0,7	48,8	49,5
Tim Hortons	Double chocolat	oct. 2006	16,4	0,6	49,4	50,0
Tim Hortons	Glacé à l'érable	oct. 2006	13,0	1,0	47,9	48,9
Tim Hortons	Glacé à l'érable	oct. 2006	9,5	0,8	48,9	49,7

Tableau 3 : Composition en acides gras de produits du poisson⁸ recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Burger King	Filet de poisson BK	mars 2007	8,0	37,7	23,8	61,5
Casey's	Filet de poisson	mars 2007	28,5	1,1	7,6	8,7
Kelsey's	Filet de poisson	mars 2007	19,9	1,5	10,2	11,7
Mandarin	Filet de poisson	avril 2007	10,2	2,1	13,1	15,1
McDonald's	Sandwich au filet de poisson	mars 2007	6,7	2,8	16,7	19,5
McDonald's	Sandwich au filet de poisson ⁹	oct. 2007	9,1	1,7	13,9	15,6
Montana's	Filet de poisson	mars 2007	12,5	1,3	10,9	12,2

⁸ filet de poisson analysé seulement

⁹ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants McDonald's.

Tableau 4 : Composition en acides gras de frites recueillies dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
A&W	frites	sept. 2006	13,6	32,9	14,8	47,7
A&W	frites	sept. 2006	15,6	32,4	15,4	47,8
A&W	frites	oct. 2006	17,9	35,1	17,1	52,2
A&W	frites	oct. 2006	16,4	34,9	17,2	52,1
Arby's	frites (Curly Fries) ¹⁰	avril 2007	15,8	30,2	11,3	41,5
Boston Pizza	frites	mars 2007	10,5	27,3	10,8	38,1
Boston Pizza	frites ¹¹	sept. 2007	15,7	0,2	6,1	6,3
Burger King	frites	sept. 2006	11,5	42,9	23,0	65,9
Burger King	frites	oct. 2006	13,5	43,8	22,6	66,4
Kelsey's	frites	mars 2007	15,1	1,3	9,1	10,4
Mandarin	frites	avril 2007	11,1	7,5	10,4	17,9

¹⁰ L'entreprise nous a appris qu'elle avait changé ses huiles à friture en septembre 2007. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

¹¹ Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par tous les restaurants à service complet Boston Pizza depuis mai 2007.

Tableau 4 : Composition en acides gras de frites recueillies dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
McDonald's	frites	sept. 2006	16,8	8,3	49,6	57,9
McDonald's	frites	oct. 2006	18,8	8,8	48,7	57,5
McDonald's	frites ¹²	oct. 2007	15,3	4,2	26,0	30,2
Montana's	frites	mars 2007	11,5	2,9	9,4	12,3
Mrs. Vanelli's Restaurant	frites	avril 2007	13,0	2,0	17,1	19,1
NewYork Fries	frites	mars 2007	13,3	1,2	8,5	9,7
NewYork Fries	frites ¹³	oct. 2007	13,5	0,9	8,1	9,0
PFK	frites	sept. 2006	18,3	40,1	23,4	63,5
PFK	frites	oct. 2006	16,9	37,2	24,3	61,5
PFK	frites	mars 2007	15,7	1,7	8,0	9,7
Pizza Pizza	frites	mars 2007	11,7	2,3	17,9	20,2
Swiss Chalet	frites	mars 2007	12,5	0,9	9,4	9,8

¹² Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants McDonald's.

¹³ Données fournies par l'entreprise.

Tableau 4 : Composition en acides gras de frites recueillies dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
Taco Bell	frites	avril 2007	21,4	1,8	8,0	9,8
Wendy's	frites	sept. 2006	12,0	21,6	16,6	38,2
Wendy's	frites	oct. 2006	12,6	6,6	14,5	21,1
Wendy's	frites ¹⁴	oct. 2007	12,9	6,8	14,7	21,5

¹⁴ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants Wendy's.

Tableau 5: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Burger King	Patates hachées brunes	mars 2007	19,2	41,9	20,8	62,7
Burger King	Chausson aux pommes	avril 2007	18,9	40,1	23,6	63,7
Casey's	Patates douces	mars 2007	17,1	1,7	8,9	10,6
Manchu Wok	Rouleau aux œufs frit	avril 2007	12,9	1,6	13,1	14,7
McDonald's	Patates hachées brunes	mars 2007	13,1	8,0	45,7	45,8
McDonald's	Patates hachées brunes ¹⁵	oct. 2007	16,2	4,4	21,8	26,2
McDonald's	Chausson aux pommes cuit au four	avril 2007	17,9	45,6	27,6	73,2
McDonald's	Sandwich McMuffin, (pain analysé seulement)	avril 2007	0,9	2,1	34,3	36,4

¹⁵ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants McDonald's.

Tableau 5: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Montana's	Bâtonnets de fromage	mars 2007	19,4	3,2	31,2	34,4
Taco Bell	Coquille à taco	avril 2007	16,7	2,3	23,4	25,7
Tim Hortons	Biscuit de petit déjeuner (biscuit analysé seulement)	avril 2007	15,9	2,2	88,9	91,1

Tableau 6: Composition en acides gras de muffins recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Coffee Time	Muffin aux bleuets ¹⁶	oct. 2006	9,3	27,4	24,8	52,2
Coffee Time	Muffin au son et raisins secs ¹⁶	oct. 2006	12,9	1,4	11,7	13,1
Country Style	Muffin aux bananes et noix	oct. 2006	23,6	1,1	17,3	18,4
Country Style	Muffin aux carottes	oct. 2006	14,7	1,3	17,4	18,7
Country Style	Muffin aux bleuets	mars 2007	9,6	2,6	9,6	12,2
Dunkin' Donuts	Muffin aux pommes et raisins secs	nov. 2006	19,1	0,9	11,5	12,4
Dunkin' Donuts	Muffin au miel, son et raisins secs	nov. 2006	17,7	0,5	10,5	11,0
Dunkin' Donuts	Muffin aux fruits tropicaux	nov. 2006	17,2	0,7	13,3	14,0
Robin's Donuts	Muffin aux bananes et noix	sept. 2006	17,2	0,5	9,3	9,8
Robin's Donuts	Muffin aux bananes et noix	oct. 2006	12,4	0,4	9,2	9,6

¹⁶ L'entreprise nous a appris que le produit avait été reformulé en raison du changement apporté à la pâte à muffins utilisée par Coffee Time. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 6: Composition en acides gras de muffins recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg) et en 2007 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Robin's Donuts	Gâteau aux carottes	sept. 2006	18,0	0,5	8,5	9,0
Robin's Donuts	Gâteau aux carottes	oct. 2006	18,4	0,5	8,4	8,9
Robin's Donuts	Brioche	sept. 2006	11,4	18,5	16,9	35,4
Robin's Donuts	Brioche	oct. 2006	8,5	16,6	16,7	33,3
Tim Hortons	Bananes et noix	sept. 2006	10,6	0,8	16,6	17,4
Tim Hortons	Bananes et noix	oct. 2006	13,8	0,5	15,4	15,9
Tim Hortons	Brisures de chocolat	sept. 2006	10,6	0,5	30,1	30,6
Tim Hortons	Brisures de chocolat	oct. 2006	11,4	0,5	31,9	32,4
Tim Hortons	Explosion de fruits	sept. 2006	9,1	0,7	17,8	18,5
Tim Hortons	Explosion de fruits	oct. 2006	9,8	0,7	17,7	18,4
Tim Hortons	Muffin au son	mars 2007	8,5	1,9	17,4	19,3

Tableau 7: Composition en acides gras de rondelles d'oignon des restaurants-minute/restaurants recueillies en 2007 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
A&W	rondelles d'oignon frites	mars 2007	14,3	1,6	11,1	12,7
Burger King	rondelles d'oignon frites	mars 2007	16,2	36,6	22,5	59,1
Burger King	rondelles d'oignon frites ¹⁷	mars 2007	14,3	19,9	24,6	44,5
Harvey's	rondelles d'oignon frites	mars 2007	18,2	1,3	8,3	9,6
Mandarin	rondelles d'oignon frites	avril 2007	23,6	4,0	10,4	14,4

¹⁷ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants Burger King pour les rondelles d'oignon.

Tableau 8: Composition en acides gras de biscuits recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Dare Foods Ltd.	Petits Plaisirs, Digestifs, faits avec du son d'avoine, Dare	août-oct. 2005	20,6	1,1	39,1	40,2
Dare Foods Ltd.	Petits Plaisirs, Digestifs, faits de blé entier, Dare	sept. 2006	17,8	1,2	38,4	39,6
Dare Foods Ltd.	Whippet L'Original, Dare	août-oct. 2005	14,0	7,4	52,9	60,4
Dare Foods Ltd.	Whippet L'Original, Dare	sept. 2006	14,2	0,5	57,3	57,8
Dare Foods Ltd.	Ah caramel!, Vachon	août-oct. 2005	20,9	16,7	65,3	82,0
Dare Foods Ltd.	Ah caramel!, Vachon	sept. 2006	20,4	14,8	68,2	83,0
Dare Foods Ltd.	Suprême Fondants au chocolat, Dare	oct. 2005	19,0	18,4	49,9	68,3
Dare Foods Ltd.	Suprême Fondants au chocolat, Dare	sept. 2006	20,7	17,9	50,6	68,5

Tableau 8: Composition en acides gras de biscuits recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc.	Biscuits à l'arrowroot de M. Christie	août-oct. 2005	12,8	0,7	48,2	49,0
Kraft Canada, Inc.	Biscuits à l'arrowroot de M. Christie	sept. 2006	11,0	0,6	48,0	48,6
Kraft Canada, Inc. (Nabisco Ltd.) ¹⁸	Pépites de chocolat de M. Christie	août-oct. 2005	19,8	1,2	46,9	48,2
Kraft Canada, Inc.	Pépites de chocolat de M. Christie	sept. 2006	19,6	1,0	45,9	46,9
Kraft Canada, Inc.	Farine d'Avoine, Dad's	août-oct. 2005	15,5	35,9	20,5	56,4
Kraft Canada, Inc.	Farine d'Avoine, Dad's	sept. 2006	17,6	0,4	31,0	31,4
Kraft Canada, Inc.	Feuille d'érable L'Original, David	août-oct. 2005	15,5	35,9	20,5	56,4
Kraft Canada, Inc.	Feuille d'érable L'Original, David	sept. 2006	16,9	0,5	53,8	54,3

¹⁸ Nabisco Ltée figurait sur l'étiquette à titre de fabricant lorsque le produit a été échantillonné. Kraft Canada Inc. nous a appris qu'elle était maintenant propriétaire de Nabisco Ltée.

Tableau 8: Composition en acides gras de biscuits recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc.	Crème de fruit, Peak Freans	août-oct. 2005	19,5	23,1	44,9	68,0
Kraft Canada, Inc.	Crème de fruit, Peak Freans	sept. 2006	19,8	0,5	51,4	51,9
Kraft Canada, Inc. (Nabisco Ltd.) ¹⁸	Biscuits Oreo, Christie	oct. 2005	20,3	0,5	72,2	72,7
Kraft Canada, Inc.	Biscuits Oreo, Christie	sept 2006	17,1	0,4	71,5	71,9
Sans Nom, Loblaws Inc.	Biscuits sandwichs feuille d'érable à la crème, Sans Nom	août-oct. 2005	19,6	32,6	23,8	56,3
Sans Nom, Loblaws Inc.	Biscuits sandwichs feuille d'érable à la crème, Sans Nom	sept. 2006	19,0	31,3	25,1	56,4
Sans Nom, Loblaws Inc.	Mr. Maple Cookie, Sans Nom ¹⁹	jan. 2007	17,9	0,6	46,8	47,4

¹⁹ L'entreprise nous a appris que le produit avait été reformulé et renommé « No Name, Mr. Maple Cookie ». Les nouvelles données ont été fournies par l'entreprise.

Tableau 8: Composition en acides gras de biscuits recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Sans Nom, Sunfresh Ltd.	Biscuits au gingembre, Sans Nom	août-oct. 2005	13,1	29,3	23,3	52,6
Sans Nom, Loblaws Inc.	Biscuits au gingembre, Sans Nom	sept. 2006	14,7	29,5	24,2	53,7
Sans Nom, Sunfresh Ltd.	Biscuits à l'avoine, Sans Nom	août-oct. 2005	16,9	29,3	22,4	51,7
Sans Nom, Loblaws Inc.	Biscuits à l'avoine, Sans Nom	sept. 2006	17,4	28,3	24,0	52,3
Sans Nom, Sunfresh Ltd.	Gaufrettes sucrées vanille, Sans Nom	août-oct. 2005	27,2	47,0	20,7	67,7
Sans Nom, Loblaws Inc.	Gaufrettes sucrées vanille, Sans Nom	sept. 2006	30,4	45,7	20,7	66,4

Tableau 8: Composition en acides gras de biscuits recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Le Choix du Président, Sunfresh Ltd.	Le Décadent aux brisures de chocolat, Le Choix du Président	août-oct. 2005	21,6	2,1	66,4	68,5
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Le Décadent aux brisures de chocolat, Le Choix du Président	sept. 2006	20,8	2,1	65,7	67,8

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Biscuits Leclerc Ltd.	Mini craquelins légumes, Vital, Leclerc ²⁰	sept. 2005	17,9	0,8	9,6	10,4
Biscuits Leclerc Ltd.	Mini craquelins légumes, Vital, Leclerc ²⁰	sept. 2006	19,3	0,9	11,5	12,4
Dare Foods Ltd.	Craquelins Breton original, Dare	août-sept. 2005	18,0	0,7	60,1	60,8
Dare Foods Ltd.	Craquelins Breton original, Dare	sept. 2006	18,7	0,6	60,0	60,6
Kraft Canada, Inc.	Craquelins au fromage, Snackwiches, Christie	août 2005	22,2	1,7	32,8	34,4
Kraft Canada, Inc.	Craquelins au fromage, Snackwiches, Christie	sept. 2006	22,5	0,9	31,0	31,9

²⁰ L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné en février 2007. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en septembre 2005 et 2006.

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc.	Crispers barbecue, Christie	août-sept. 2005	19,0	40,7	19,7	60,4
Kraft Canada, Inc.	Crispers barbecue, Christie	sept. 2006	18,6	1,0	55,3	56,3
Kraft Canada, Inc.	Minces au riz, Multigrain, Christie	août-sept. 2005	4,6	0,4	15,0	15,4
Kraft Canada, Inc.	Minces au riz, Multigrain, Christie	sept. 2006	4,5	0,5	15,6	16,1
Kraft Canada, Inc.	Craquelins cuits au cheddar, Christie	août-sept. 2005	19,2	1,0	56,4	57,4
Kraft Canada, Inc.	Craquelins cuits au cheddar, Christie	sept. 2006	17,1	1,1	55,6	56,7
Kraft Canada, Inc.	Triscuit original, Christie	août-sept. 2005	13,6	3,1	17,6	20,7
Kraft Canada, Inc.	Triscuit original, Christie	sept. 2006	20,7	3,1	17,4	20,5

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc.	Minces aux légumes Original, Christie	août-sept. 2005	20,3	0,7	56,8	57,5
Kraft Canada, Inc.	Minces aux légumes Original, Christie	sept. 2006	19,7	0,6	54,8	55,4
Kraft Canada, Inc.	Fins au blé original, Christie	août-sept. 2005	18,4	0,8	55,4	56,2
Kraft Canada, Inc.	Fins au blé original, Christie	sept. 2006	15,9	0,6	53,5	54,1
Kraft Canada, Inc.	Premium Plus, Saupoudrés de sel, Christie	sept. 2005	11,1	7,1	24,1	31,1
Kraft Canada, Inc.	Premium Plus, Saupoudrés de sel, Christie	sept. 2006	9,8	7,4	24,6	32,0

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc. (Nabisco Ltd.) ²¹	Biscuits Ritz 25% moins de gras, Christie ²²	août 2005	17,6	39,0	19,8	58,8
Kraft Canada, Inc.	Biscuits Ritz 30% moins de gras, Christie	sept. 2005	16,2	0,7	55,2	55,9
Kraft Canada, Inc.	Biscuits Ritz 30% moins de gras, Christie	sept. 2006	18,0	0,5	55,0	55,5
Kraft Canada, Inc.	Mini Ritz sandwiches, Christie	sept. 2005	24,9	4,7	24,2	28,9
Kraft Canada, Inc.	Mini Ritz sandwiches, Christie	sept. 2006	24,9	5,1	24,6	29,7

²¹ Nabisco Ltée figurait sur l'étiquette à titre de fabricant lorsque le produit a été échantillonné. Kraft Canada Inc. nous a appris qu'elle était maintenant propriétaire de Nabisco Ltée.

²² L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné en novembre 2004. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en août 2005.

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc. (Nabisco Ltd.) ²¹	Biscuits Ritz, originaux, Christie	août-sept. 2005	25,9	40,5	19,6	60,1
Kraft Canada, Inc.	Biscuits Ritz, originaux, Christie	sept. 2006	21,1	0,6	55,3	55,9
Kraft Canada, Inc.	Délisage Croustiminces Barbecue, Christie ²³	sept. 2005	10,2	38,7	21,9	60,6
Kraft Canada, Inc.	Sociables, craquelins, Christie	août-sept. 2005	22,7	39,8	20,0	59,8
Kraft Canada, Inc.	Sociables, craquelins, Christie	sept. 2006	27,7	0,5	57,3	60,0
Kraft Canada, Inc.	Minces aux légumes 37% moins de gras, Christie	août-sept. 2005	14,6	0,7	55,7	56,4
Kraft Canada, Inc.	Minces aux légumes 37% moins de gras, Christie	sept. 2006	12,8	0,9	53,5	54,5

²³ L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné en avril 2006. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en septembre 2005.

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Kraft Canada, Inc.	Fins au blé 37% moins de gras, Christie	sept. 2005	12,6	0,6	55,6	56,1
Kraft Canada, Inc.	Fins au blé 37% moins de gras, Christie	sept. 2006	12,1	0,8	54,5	55,3
Kraft Canada, Inc.	Craquelins de blé concassé, originaux	sept. 2005	9,5	6,8	24,5	31,3
Kraft Canada, Inc.	Craquelins de blé concassé, originaux	sept. 2006	9,1	7,3	24,9	32,2
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Craquelins riches et feuilletés, Le Choix du Président	août-sept. 2005	16,0	32,5	23,8	56,3
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Craquelins riches et feuilletés, Le Choix du Président	sept. 2006	15,7	2,7	17,0	19,7

Tableau 9: Composition en acides gras de craquelins recueillis en 2005 et en 2006 (analysés par le laboratoire de Toronto)

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)
Pepperidge Farm Inc., Campbell's Canada	Mini craquelins cuits au four, P'tits poissons	sept. 2005	16,4	2,3	22,5	24,8
Pepperidge Farm Inc., Campbell's Canada	Mini craquelins cuits au four, P'tits poissons	sept. 2006	15,5	1,8	27,6	29,4
Sans Nom, Sunfresh Ltd.	Biscuits soda salés, Sans Nom	août-sept. 2005	9,0	27,4	24,3	51,7
Sans Nom, Loblaws Inc.	Biscuits soda salés, Sans Nom	sept. 2006	7,9	0,7	18,4	19,1

Tableau 10: Composition en acides gras de frites/produits de la pomme de terre congelées recueillies en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg)

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)
Canada Safeway Ltd.	Pommes de terre frites en julienne ²⁴	sept. 2006	4,5	1,9	18,3	20,2
Canada Safeway Ltd.	Pommes de terre frites en julienne ²⁴	oct. 2006	5,3	2,5	17,0	19,5
Canada Safeway Ltd.	Croquettes de pommes de terre, Tater Treats	oct. 2006	9,4	37,5	13,6	51,1
McCain Foods Canada	Pommes de terre rissolées, goût de campagne	sept. 2006	4,4	44,2	25,6	69,8
McCain Foods Canada	Pommes de terre rissolées, goût de campagne	oct. 2006	3,3	1,3	8,3	9,6
McCain Foods Canada	Galettes de pommes de terre avec onion	sept. 2006	8,1	4,5	11,9	16,4
McCain Foods Canada	Galettes de pommes de terre avec onion	oct. 2006	10,1	1,4	8,6	10,0

²⁴ L'entreprise nous a appris que le produit avait été reformulé. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 10: Composition en acides gras de frites/produits de la pomme de terre congelées recueillies en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg)

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)
McCain Foods Canada	Croustillants à la purée de pommes de terre, Smiles	sept. 2006	11,1	1,5	8,0	9,5
McCain Foods Canada	Croustillants à la purée de pommes de terre, Smiles	oct. 2006	11,3	1,7	11,0	12,7
McCain Foods Canada	Pommes de terre frites, SuperQuick	sept. 2006	7,7	1,3	8,2	9,5
McCain Foods Canada	Pommes de terre frites, SuperQuick	oct. 2006	8,5	1,6	7,7	9,3
McCain Foods Canada	Morceaux de pommes de terre frites, Tasti Taters	sept. 2006	10,2	1,9	9,2	11,1
McCain Foods Canada	Morceaux de pommes de terre frites, Tasti Taters	oct. 2006	9,3	1,9	7,5	9,4

Tableau 10: Composition en acides gras de frites/produits de la pomme de terre congelées recueillies en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg)

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)
Sans Nom, Loblaws Inc.	Pommes de terre frites, Coupe ondulée	sept. 2006	5,6	7,3	16,3	23,6
Sans Nom, Loblaws Inc.	Pommes de terre frites, Coupe ondulée	oct. 2006	2,3	2,7	34,4	37,1
Valley Farms	Pommes de terre frites, Coupe ondulée	sept. 2006	3,8	3,4	9,3	12,7
Valley Farms	Pommes de terre frites, Coupe ondulée	oct. 2006	4,0	2,3	8,5	10,8
Valley Farms	Pommes de terre frites, Coupe régulière	sept. 2006	7,9	1,5	7,7	9,2

Tableau 11: Composition en acides gras de croquettes/languettes de poulet congelées recueillies en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg)

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)
Canada Safeway Ltd.	Pépites de poulet, escalopettes panées	sept. 2006	12,5	2,5	20,3	22,8
Canada Safeway Ltd.	Pépites de poulet, escalopettes panées	oct. 2006	15,9	2,4	19,5	21,9
Canada Safeway Ltd.	Pépites de poulet	oct. 2006	12,2	2,1	22,6	24,7
Canada Safeway Ltd.	Mini-pépites de poulet panées du cosmos	oct. 2006	12,0	2,9	19,8	22,7
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Lanières de poulet, escalopettes panées	sept. 2006	14,7	2,1	11,8	13,9
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Lanières de poulet, escalopettes panées	oct. 2006	13,1	2,4	11,3	13,7
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Lanières de poulet, escalopettes panées ²⁵	sept. 2007	13,2	0,8	12,3	13,1

²⁵ L'entreprise nous a appris que le produit avait été reformulé. Les nouvelles données ont été fournies par l'entreprise.

Tableau 11: Composition en acides gras de croquettes/languettes de poulet congelées recueillies en 2006 (analysées par le laboratoire de Winnipeg)

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)
Dunn-Rite Food Products Ltd.	Lanières de poitrine de poulet	sept. 2006	10,5	19,0	11,3	30,3
Schneiders	Filets de poitrine de poulet panés	sept. 2006	5,8	2,0	17,4	19,4

Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies au printemps 2005 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
Biscuits Leclerc Ltd.	Barres tendres, Explosion de fruits, Vital	juillet 2005	10,1	0,4	11,1	11,5
Biscuits Leclerc Ltd.	Barres tendres enrobées Chocomax ²⁶	juillet 2005	15,3	2,0	49,6	51,6
Biscuits Leclerc Ltd.	Barres tendres, Bananes et noix, Vital	juillet 2005	12,2	0,3	24,3	24,6
Canada Safeway Ltd.	Barres granola enrobées de caramel et noix ²⁷	juillet 2005	12,8	1,1	53,4	54,5
Compliments, Sobeys	Barres granola aux brisures de chocolat	juillet 2005	12,3	17,5	28,0	45,5
Saputo Inc.	Carrés granola, chocolat, Hop & Go	juillet 2005	14,1	0,9	22,2	23,1

²⁶ L'entreprise nous a appris que le produit avait été remplacé par « barres tendres, aux brisures de chocolat, Chocomax » en avril 2007. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

²⁷ L'entreprise nous a appris que le produit avait été reformulé. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies au printemps 2005 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
General Mills Canada Corp.	Barres croquantes, avoine et miel, Val Nature	mai 2005	18,0	1,1	10,3	11,4
General Mills Canada Corp.	Barres croquantes, avoine et miel, Val Nature ²⁸	août 2007	13,8	0,2	11,6	11,8
General Mills Canada Corp.	Barres croquantes, beurre d'arachide, Val Nature	mai 2005	24,2	0,8	12,2	13,0
General Mills Canada Corp.	Barres croquantes, beurre d'arachide, Val Nature ²⁸	août 2007	17,3	0,2	12,5	12,7
General Mills Canada Corp.	Barres croquantes, amande grillée, Val Nature	mai 2005	17,9	1,0	10,0	11,0
General Mills Canada Corp.	Barres croquantes, amande grillée, Val Nature ²⁸	août 2007	15,2	0,2	10,8	11,0

²⁸ Données fournies par l'entreprise.

Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies au printemps 2005 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
General Mills Canada Corp.	Barres tendres, Mélange du randonneur, Val Nature	juin 2005	14,8	0,7	11,8	12,5
General Mills Canada Corp.	Barres tendres, Mélange du randonneur, Val Nature ²⁸	août 2007	9,8	0,1	12,5	12,6
General Mills Canada Corp.	Barres granola avec yogourt (fraises), Val Nature	mai 2005	9,2	0,9	52,2	53,1
General Mills Canada Corp.	Barres granola avec yogourt (fraises), Val Nature ²⁸	août 2007	9,3	0,3	62,8	63,1
Kellogg Canada Inc.	Nutri-Grain, mini-bouchées granola, fruits des champs ²⁹	juin 2005	13,3	27,9	33,9	61,8

²⁹ L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné en août 2005. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en juin 2005.

Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies au printemps 2005 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Barres tendres faibles en gras aux brisures de chocolat et guimauves	juin 2005	8,3	1,1	23,3	24,4
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Barres tendres faibles en gras aux canneberges et pommes	juin 2005	8,2	1,1	12,3	13,4
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Barres tendres faibles en gras aux canneberges et pommes	juin 2005	8,0	1,2	13,0	14,2
Le Choix du Président, Loblaws Inc.	Barres riches et tendres, raisins et amandes	juin 2005	33,2	0,9	16,3	17,2

Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies au printemps 2005 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy aux brisures de chocolat	avril 2005	20,1	0,4	21,6	22,0
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy aux brisures de chocolat ³⁰	jan. 2007	12,1	0,1	35,4	35,5
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy, S'mores	avril 2005	14,4	1,6	21,4	23,0
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy, S'mores ³⁰	jan. 2007	10,3	1,0	25,1	26,1
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy Dipps aux brisures de chocolat	mai 2005	17,8	2,6	60,0	62,6
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy Dipps au beurre d'arachide	avril 2005	21,3	8,5	33,3	41,8

³⁰ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles servant à la fabrication des produits de Pepsi-QTG Canada.

Tableau 12: Composition en acides gras de barres granola recueillies au printemps 2005 (analysées par le laboratoire de Toronto)

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)
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy, goûter montagnard, canneberges et amandes	avril 2005	13,3	0,5	17,8	18,3
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy, goûter montagnard, canneberges et amandes ³⁰	oct. 2006	12,8	0,1	13,2	13,3
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy, yogourt fraise	avril 2005	11,5	5,5	71,6	77,1
Pepsi-QTG Canada	Barres Chewy, croustade aux fruits, pomme	juin 2005	9,7	14,1	46,8	60,9

Tableau 13: Composition en acides gras de muffins recueillis en 2006 (analysés par le laboratoire de Winnipeg)

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)
Canada Safeway Ltd.	Muffins gourmet au chocolat, aux fraises et aux bananes	sept. 2006	8,8	1,1	21,2	22,3
Canada Safeway Ltd.	Muffins gourmet au chocolat, aux fraises et aux bananes	oct. 2006	16,1	1,9	14,4	16,3
Farmer's Market, Superstore	Gros muffins aux bleuets	sept. 2006	25,1	1,9	17,9	19,8
Farmer's Market, Superstore	Gros muffins aux bleuets	oct. 2006	18,1	0,5	18,6	19,1