Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Soupes, sauces et sauces au jus de viande

1er avril 2018

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

SQA-32 – Soupes et sauces

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun.**

SQA-32-01 – Soupes
- SQA-32-01-01 – Soupes, prêtes à servir
- SQA-32-01-02 – Soupes, condensées
- SQA-32-01-03 – Soupes, mélange sec/déshydratées
- SQA-32-01-04– Préparation pour soupes

SQA-32-02 – Sauces
SQA-32-03 – Sauces brunes/Préparation pour sauce brune

Règlements et ressources applicables pour les soupes et sauces

SQA-32-01 – Soupes

Description

1. Une soupe est principalement de la nourriture liquide faite d'une combinaison de bouillon de viandes ou de légumes auquel on ajoute de la crème ou un autre liquide. Les soupes peuvent être servies chaudes ou froides. De manière générale, les soupes sont classées dans deux groupes : les soupes claires, comme du bouillon et du consommé, et les soupes épaisses. Les soupes épaisses sont épaissies de diverses façons à l'aide de purées, de fécules, de crème, d'œufs, de sauces béchamel ou veloutée, de lentilles, de farine et de grains.

2. La soupe est offerte en plusieurs formats : prêt à servir en boîtes de conserve, en cartons et dans des bols et tasses individuels que l'on peut mettre au micro-ondes, condensée et en mélange sec.

3. Des soupes faibles en sodium doivent contenir moins de 480 mg de sodium par portion de 250 ml.

SQA-32-01-01 – Soupes, prêtes à servir

4. Les soupes prêtes à servir sont disponibles en portion individuelle ou en contenants plus grands. Ces soupes sont prêtes à servir et doivent seulement être réchauffées. On offre également certaines soupes prêtes à servir en format « léger » qui contient 25 p. 100 moins de calories que les soupes régulières comparables du fabricant. Il y a aussi des soupes prêtes à servir faibles en sodium, qui contiennent de 30 à 50 p. 100 moins de sodium que les soupes régulières, selon la variété de soupe.

SQA-32-01-02 – Soupes, condensées

5. Les soupes condensées sont des soupes dont le liquide a été retiré ou auxquelles on n'a pas ajouté de liquide lors de la transformation. Cette façon de faire permet l'emballage de soupes dans des contenants plus petits et moins lourds, ce qui réduit le coût d'entreposage et de transport. Les soupes condensées sont habituellement reconstituées avec un volume équivalent de liquide (eau ou lait). Les soupes condensées sont offertes en versions faibles en sodium et faibles en gras.

SQA-32-01-03 – Soupes, mélange sec/déshydraté

6. Les mélanges pour soupe secs ou déshydratés, faits avec des nouilles, des pâtes, du poulet, des légumes et d'autres ingrédients, sont préparés avec de l'eau chaude. Les mélanges pour soupe secs sont parfois disponibles sous forme d'un pain formé et sous forme d'un mélange peu compact. Les mélanges pour soupes secs sont offerts en versions faibles en sodium, sans glutamate monosodique et sans gluten.

7. Trois types de mélanges pour soupe secs sont offerts :

   a. Cuisson rapide – préparé en faisant bouillir de l'eau pendant 5 minutes;

   b. instantané – reconstitué dans de l'eau bouillante après approximativement une minute;

   c. Cuisson lente – pleinement reconstituée dans de l'eau bouillante en moins de 40 minutes.

SQA-32-01-04 – Préparation pour soupe

8. Les préparations pour soupes sont des composés de saveur concentrés qui sont utilisés à la place de bouillons pour faire des soupes et des sauces ou individuellement en tant que bouillon. Lorsqu'elles sont utilisées tel qu'indiqué ou reconstituées avec de l'eau, selon les directives, avec ou sans chaleur, elles donnent un bouillon de soupe clair et fin. Les préparations comprennent des substances riches en protéines ou leurs extraits avec ou sans l'ajout d'assaisonnements et/ou de substances aromatisantes, de gras, de chlorure de sodium, d'épices et de leurs extraits naturels ou distillats ou d'autres produits alimentaires et additifs afin d'améliorer le goût. Les préparations pour soupe sont offertes en versions sans glutamate monosodique et sans gluten.

9. Les préparations pour soupe sont offertes sous une forme déshydratée séparée après congélation, sous forme de gelée ou de cubes compressés.

10. Les variétés de préparations pour soupe les plus courantes sont les suivantes :

   a. **Boeuf**;

   b. **Poulet**;

   c. **Légumes**;

   d. Légume Pho;

   e. Poisson ou fruits de mer;

   f. Porc;

   g. Agneau; et

   h. Veau

11. Les préparations pour soupe faibles en sodium doivent satisfaire à toutes les exigences indiquées pour les préparations pour soupe, et, lorsqu'elles sont préparées selon les directives du fabricant, la quantité de sodium ne doit pas dépasser 140 mg par 250 ml de produit.

12. **Sauf indication contraire, toutes les préparations pour soupe fournies doivent être faibles en sodium**.

Certaines variétés communes de soupe

Soupe	Description
Avgolemono	Une soupe grecque avec poulet, citron et œuf.
Orge/bœuf et orge	Un bouillon de bœuf avec orge, oignons, et parfois des morceaux de bœuf.
Bird's Nest/ Nid d'oiseaux	Un mets délicat chinois.
Bisque	Une soupe épaisse, crémeuse, très assaisonnée, typiquement composée de crustacés en purée, d'origine française. On peut également utiliser des tomates comme ingrédient principal.
Bortsch	Une soupe aux légumes à base de betterave d'origine slave. Parfois servie froide.
Bouillon/ Consommé	Des liquides clairs et fins obtenus soit en cuisant des substances appropriées riches en protéines ou leurs extraits et/ou des hydrolysats avec de l'eau, avec ou sans ajout de saveur, de graisse alimentaire, de chlorure de sodium (sel) et d'épices. Peuvent être utilisés somme base pour la préparation de nombreuses autres soupes.
Bouillabaisse	Une soupe faite avec une variété de poissons dans un bouillon de poisson.
Chaudrée	Une soupe épaisse à base de crème habituellement faite de poisson ou de maïs et de pommes de terre.
Chaudrée de palourdes	Il y a deux types de chaudrées qui contiennent des palourdes comme ingrédient principal : la chaudrée de palourdes de la Nouvelle-Angleterre, dont le bouillon est fait de crème ou de lait et contient des pommes de terre et du bacon, tandis que le bouillon de la chaudrée de palourdes de Manhattan est fait de tomates.
Consommé	(voir **Bouillon/Consommé** ci-dessus) décrit également une soupe claire ou opaque parfois assaisonnée avec du xérès.
Crème	La crème est le liquide principal dans la soupe. Les légumes et la viande peuvent être en purée ou en petits morceaux.
Potage aux œufs	Fait en tournoyant des œufs battus dans un bouillon clair ou de l'eau en ébullition.
Soupe à l'oignon française	La soupe à l'oignon française est un bouillon de bœuf clair avec des oignons caramélisés, souvent garnie de croutons ou d'une rôtie ainsi que du fromage gruyère ou suisse, qui est ensuite fondu dans un grilloir.
Fruit	Habituellement fait d'une purée de fruits frais ou séchés (ou une combinaison de ceux-ci) et du jus de fruit, servi comme dessert ou entrée, chaud ou froid.
Gaspacho	Une soupe aux tomates avec légumes en purée – oignons, poivrons, concombres, tomates et fines herbes. Servie froide.
Goulasch	Une soupe épaisse et riche faite de bœuf, de paprika et d'oignons.

Gumbo	Une soupe aux fruits de mer, à l'andouille et à la saucisse épaissie avec de l'okra, du roux et parfois de la poudre de filé.
Aigre-piquante	Une soupe qui contient des épices et des légumes pour la rendre très épicée et aigre.
Poireau/ poireau et pomme de terre / vichyssoise	Une simple soupe faite de poireaux et de pommes de terre. Servie comme purée de pommes de terre, de poireaux et de crème froide, que l'on désigne **Vichyssoise**.
Lentille	Une variété de soupes épaisses ou claires avec des lentilles rouges, vertes ou brunes en tant qu'ingrédient principal.
Minestrone	Une soupe d'origine italienne faite de légumes et de bouillon.
Miso	Faite de soja fermenté et de bouillon de poisson.
Mulligatawny	Une soupe aux légumes au cari.
Nouilles/Ramen	Décrit une classe entière de soupes faites avec différents types de nouilles et une variété de légumes, de viandes et de volaille.
Queue de bœuf	Une soupe riche faite de queue de bœuf qui peut contenir des légumes-racines, des fines herbes et des épices. Il peut s'agir d'une soupe très épaisse.
Pho	Une soupe d'origine asiatique faite de nouilles, de bouillon, de bœuf ou de poulet, de légumes et d'une variété de fines herbes et d'épices.
Potage écossais	Fait de mouton ou d'agneau, d'orge et de légumes-racines.
Pois cassé / pois jaune	Fait d'un certain type de légumineuse à grains tel que les pois chiches ou les fèves, et comprend des légumes et de la viande. Dans le cas de la soupe aux pois cassés de style canadien-français, on utilise habituellement du jambon fumé.
Tomate	Préparé de diverses façons avec des tomates comme ingrédient commun – crème de tomate, soupe aux tomates avec morceaux.
Légumes	Les soupes aux légumes peuvent être préparées en tant que soupes crémeuses avec de la crème comme ingrédient ou une purée de légumes pour ressembler à une crème ou en tant que soupes à base de bouillon de légumes ou de poulet. Les soupes aux légumes peuvent contenir un seul légume ou une combinaison de légumes. Certaines soupes aux légumes, comme celle au concombre, peuvent être servies froides.
Noces/noces à l'italienne	Légumes verts, bouillon de poulet et viande.

13. La soupe fournie doit être conforme aux éléments suivants :

    a. à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870); et

    b. aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch.

870), la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et son Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417).

14. Toutes les soupes fournies doivent :

a. être de la variété et du type spécifiés;

b. être conformes aux exigences du Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);

c. satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;

d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire;

e. respecter les règlements sur les additifs alimentaires énumérés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou être conformes aux classes d'additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);

f. satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);

g. s'il y a lieu, contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui est conforme à la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités;

h. s'il y a lieu, respecter la Norme codex pour les tomates conservées;

i. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires;

j. être produit à l'aide d'ingrédients propres, de bonne qualité et convenables à la consommation humaine. Ils seront conformes à la plus récente édition de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et/ou du Codex international – Code de pratique hygiénique pour les ingrédients respectifs;

k. être dérivé de légumes et/ou de viande/volaille, naturel ou artificiel, selon ce qui est approprié pour la saveur particulière. La soupe aux légumes ou la préparation pour soupe ne doit pas contenir de produits provenant d'animaux ou de poisons; et

l. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

15. Toutes les soupes fournies à l'extérieur du Canada doivent :

a. être de la variété/du type indiqué;

b. être conforme aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ou l'équivalent du pays d'origine;

c. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et son Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);

d. provenir d'un pays qui a un système considérablement équivalent à ceux prescrits par le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);

e. satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;

f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire;

g. respecter les règlements sur les additifs alimentaires énumérés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou être conformes aux classes d'additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);

h. satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);

i. s'il y a lieu, contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui est conforme à la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités;

j. s'il y a lieu, respecter la Norme codex pour les tomates conservées;

k. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires;

l. satisfaire à toutes les exigences des lois locales applicables lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Toutes les soupes doivent être obtenues de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences locaux et internationaux;

m. être produit à l'aide d'ingrédients propres, de bonne qualité et convenables à la consommation humaine. Ils seront conformes à la plus récente édition de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et/ou du Codex international – Code de pratique hygiénique pour les ingrédients respectifs;

n. être dérivé de légumes et/ou de viande/volaille, naturel ou artificiel, selon ce qui est approprié pour la saveur particulière. La soupe aux légumes ou la préparation pour soupe ne doit pas contenir de produits provenant d'animaux ou de poisons; et

o. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

Format

16. Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des soupes et sauces offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage

17. Les soupes et les sauces doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce, emballés, étiquetés et marqués de manière à :

a. permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment; et

b. inclure des matériaux de conditionnement faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Entreposage et distribution

18. La plupart des soupes ont une longue durée de conservation et n'exige aucune réfrigération. Les soupes fournies doivent avoir une durée de conservation restante d'au moins 18 mois.

SQA-32-02 – Sauces

Description

19. Il y a cinq groups de sauces cuites, que l'on désigne des sauces « mères », qui sont classées en fonction de la technique de cuisson utilisée lors de leur préparation : brune ou Espagnole; beurre; épaissie avec des œufs, p. ex. sauces béarnaise et hollandaise; tomate; et blanche, p. ex. sauces béchamel et veloutée. Ces sauces sont utilisées dans une variété d'éléments de menu.

20. La préparation de ces sauces exige du temps et du travail, et nous manquons de ressources. Il existe donc de nombreux produits pour utiliser à la place de ces produits alimentaires exigeants en temps et en efforts. Des sauces sont offertes sous forme de mélange sec auquel on ajoute un liquide et que l'on cuit, ainsi que sous forme de produit prêt à utiliser qui exige seulement qu'on le réchauffe.

Les cinq sauces mères

Groupe de sauce	Description
Brune – Espagnole	Une sauce brune foncée faite d'un bouillon de viande brune mijoté longtemps et d'une préparation pour sauce légèrement épaissie et également mijotée longtemps. Le mélange de roux est cuit jusqu'à ce qu'il devienne brun foncé. La sauce brune est cuite longtemps et lentement, et on y ajoute du liquide pendant la cuisson. Une sauce aux tomates ou une purée de tomates est ajoutée vers la fin du processus et la sauce est réduite davantage. Cette sauce a un goût fort et est rarement utilisée directement sur la nourriture. Elle sert de base pour une **sauce aux champignons**, une **sauce chasseur** et une **demi-glace** et est utilisée dans le coq au vin et le bœuf bourguignon.
Beurre	Ce groupe de sauces utilise le beurre en tant qu'ingrédient principal, et parfois en tant que seul ingrédient. La **sauce au beurre noisette** consiste en du beurre cuit jusqu'à ce qu'il brunisse et développe une saveur de noix. La **sauce au citron**, la **sauce ghee**, la **sauce au beurre blanc** et la **sauce Polonaise** sont d'autres exemples de sauces au beurre.
Épaissie avec des œufs – Béarnaise Hollandaise	La **sauce hollandaise** est une sauce française classique au beurre faite d'une émulsion de jaune d'œuf et de beurre fondu et rehaussée avec du jus de citron. Elle est jaune pâle et opaque. Sa texture est onctueuse et crémeuse. Son goût est acide, mais non envahissant. Elle est utilisée la plupart du temps pour des œufs bénédictine. La **sauce béarnaise** est un dérivé de la sauce hollandaise où le jus de citron est remplacé par des fines herbes, habituellement de l'estragon, et des épices. Elle est servie avec du bifteak.
Tomate	La sauce tomate fait référence à une grande catégorie de sauces qui peuvent être préparées à l'aide de tomates fraîches ou en conserve, en purée ou hachées gros, seules ou avec d'autres ingrédients tels que de l'huile, des oignons et de l'ail. La sauce tomate sert de base pour de nombreux plats, dont des pizzas et des sauces à pâtes, ou d'ingrédient pour d'autres plats. Elle peut être utilisée chaude ou froide. Ces sauces aux tomates peuvent parfois être désignées des sauces à pâtes ou des sauces à spaghetti.
Blanche - Béchamel Velouté	Sauce polyvalente faite à partir d'un roux (farine et gras cuits ensemble) et du lait ou un bouillon blanc. **Béchamel**, la sauce faite de lait, est la base pour de nombreuses autres sauces, telles que la **Mornay**, une sauce blanche à laquelle on ajoute du fromage; une sauce moutarde; et une sauce au fromage cheddar. **Velouté**, la sauce faite d'un bouillon blanc, est utilisée pour rehausser des plats de poulet et de poisson.

21. Les sauces fournies doivent être conformes aux éléments suivants :

a. la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870); et

b. aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et son Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417).

22. Toutes les sauces fournies doivent :

a. être de la variété et du type spécifiés;

b. être conformes aux exigences du Règlements sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);

c. satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;

d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire;

e. respecter les règlements sur les additifs alimentaires énumérés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou être conformes aux classes d'additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);

f. satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);

g. s'il y a lieu, contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui est conforme à la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités;

h. s'il y a lieu, respecter la Norme codex pour les tomates conservées;

i. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires;

j. être produit à l'aide d'ingrédients propres, de bonne qualité et convenables à la consommation humaine. Ils seront conformes à la plus récente édition de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et/ou du Codex international – Code de pratique hygiénique pour les ingrédients respectifs;

k. être dérivé de légumes et/ou de viande/volaille, naturel ou artificiel, selon ce qui est approprié pour la saveur particulière; et

l. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

23. Toutes les sauces fournies à l'extérieur du Canada doivent :

a. être de la variété/du type indiqué;

b. être conforme aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ou l'équivalent du pays d'origine;

c. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et son Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);

d. provenir d'un pays qui a un système considérablement équivalent à ceux prescrits par le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);

e. satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;

f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire;

g. respecter les règlements sur les additifs alimentaires énumérés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou être conformes aux classes d'additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);

h. satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);

i. s'il y a lieu, contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui est conforme à la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités;

j. s'il y a lieu, respecter la Norme codex pour les tomates conservées;

k. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires;

l. satisfaire à toutes les exigences des lois locales applicables lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Toutes les soupes doivent être obtenues de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences locaux et internationaux;

m. être produit à l'aide d'ingrédients propres, de bonne qualité et convenables à la consommation humaine. Ils seront conformes à la plus récente édition de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et/ou du Codex international – Code de pratique hygiénique pour les ingrédients respectifs;

n. être dérivé de légumes et/ou de viande/volaille, naturel ou artificiel, selon ce qui est approprié pour la saveur particulière. La soupe aux légumes ou préparation pour soupe ne doit pas contenir de produits provenant d'animaux ou de poisons; et

o. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-32-03 – Sauces brunes/Préparation pour sauce brune

Description

24. La sauce brune est une sauce faite à partir du jus de cuisson de viande ou de volaille rôtie épaissie à l'aide d'un agent épaississant comme une bouillie liquide d'eau et de fécule de maïs ou un roux, un mélange cuit de farine et de gras.

25. Les sauces brunes sont utilisées sur des viandes et de la volaille, comme sauce pour le pain de viande, et pour les sandwichs chauds. Les sauces brunes sont offertes à saveur de **bœuf**, de **poulet**, de dinde, de veau, de **porc** et de champignon, en format prêt à utiliser ou en tant que mélange auquel on ajoute de l'eau ou du jus de cuisson.

26. Une préparation pour sauce faible en sodium ne doit pas contenir plus de 210 mg de sodium par 60 ml (1/4 tasse) de sauce préparée.

27. **Les préparations de sauce brune doivent être faibles en sodium, sauf indication contraire, et ne doivent pas contenir de glutamate monosodique.**

28. Toutes les préparations pour sauce brune fournies doivent :

a. être de la variété et du type spécifiés;

b. être conformes aux exigences du Règlements sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);

c. satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;

d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire;

e. respecter les règlements sur les additifs alimentaires énumérés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou être conformes aux classes d'additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);

f. satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);

g. s'il y a lieu, contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui est conforme à la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités;

h. s'il y a lieu, respecter la Norme codex pour les tomates conservées;

i. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires;

j. être produit à l'aide d'ingrédients propres, de bonne qualité et convenables à la consommation humaine. Ils seront conformes à la plus récente édition de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et/ou du Codex international – Code de pratique hygiénique pour les ingrédients respectifs;

k. être dérivé de viande/volaille, naturel ou artificiel, selon ce qui est approprié pour la saveur particulière; et

l. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

29. Toutes les préparations pour sauce brune fournies à l'extérieur du Canada doivent :

a. être de la variété/du type indiqué;

b. être conforme aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ou l'équivalent du pays d'origine;

c. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et son Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);

d. provenir d'un pays qui a un système considérablement équivalent à ceux prescrits par le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);

e. satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;

f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire;

g. respecter les règlements sur les additifs alimentaires énumérés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou être conformes aux classes d'additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);

h. satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles);

i. s’il y a lieu, contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui est conforme à la Norme Codex pour les concentrés de tomate traités;

j. s’il y a lieu, respecter la Norme codex pour les tomates conservées;

k. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l’équivalent du pays d’origine), conformément à ce qui est décrit dans le Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires;

l. satisfaire à toutes les exigences des lois locales applicables lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Toutes les soupes doivent être obtenues de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences locaux et internationaux;

m. être produit à l’aide d’ingrédients propres, de bonne qualité et convenables à la consommation humaine. Ils seront conformes à la plus récente édition de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et/ou du Codex international – Code de pratique hygiénique pour les ingrédients respectifs;

n. être dérivé de légumes et/ou de viande/volaille, naturel ou artificiel, selon ce qui est approprié pour la saveur particulière. La soupe aux légumes ou préparation pour soupe ne doit pas contenir de produits provenant d’animaux ou de poisons; et

o. avoir la couleur, le goût et l’odeur caractéristiques du produit.

Règlements applicables et références concernant les soupes et les sauces

Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch.291)

Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)

Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16 – additifs alimentaires

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)

Codex Alimentarius - Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire

Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires

Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés (y compris les champignons comestibles)

Norme Codex pour les concentrés de tomate traités

Norme codex pour les tomates conservées

Agence canadienne d'inspection (ACIA) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve

Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale [CODEX STAN 193-1995]

Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche

Norme Codex pour les bouillons et consommés (Codex Stan 117 -1981)

USDA Commercial Description Item Soup Mix Dehydrated

ACIA – Aliments utilisés dans la fabrication d'autres aliments

ACIA – Exigences en matière d'étiquetage des produits transformés

ACIA- Étiquetage des aliments pour l'industrie