



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Condiments et sauces condimentaires**

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

### SQA-33 - Condiments et sauces condimentaires

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**.

#### [Règlements applicables et références concernant les condiments et sauces condimentaires](#)

#### Description

1. Un condiment est une substance comestible comme une sauce ou un assaisonnement ajouté aux aliments pour en rehausser la saveur. Sont inclus parmi les condiments, la sauce chili, le catsup, la sauce soya, le raifort, la relish, la moutarde, la salsa, etc. Le [tableau 1](#) présente les exigences relatives à certains condiments courants. En raison du grand nombre de condiments offerts sur le marché, il est difficile d'énoncer des exigences pour la totalité de ces produits. Les exigences relatives aux condiments prévues au Règlement sont indiquées au [tableau 1](#). Les condiments répertoriés au [tableau 1](#) et tous les autres condiments achetés doivent satisfaire aux exigences indiquées ci-dessous.

#### SQA-33-01-01 - Tableau 1 : Types et caractéristiques des condiments

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
<b>Moutarde</b>	<p>La moutarde est faite avec les graines de la plante du même nom. Des graines de moutarde entières, broyées, concassées ou égrugées sont mélangées avec de l'eau, du sel, du jus de citron ou d'autres liquides, et parfois des aromatisants pour produire une pâte ou une sauce dont la couleur peut varier du jaune vif au brun foncé, et le goût, de sucré à épicé.</p> <p>Les moutardes orientales ou brunes sont les plus fortes et les plus piquantes. Les seuls ingrédients qu'elles contiennent sont de la moutarde séchée et de l'eau.</p> <p>La <b>moutarde de Dijon</b> est faite avec des graines de moutarde brune ou noire et avec du vin blanc au lieu de vinaigre. L'appellation n'est pas contrôlée et ne désigne pas uniquement la moutarde faite à Dijon, en France; elle décrit plutôt un type de moutarde au goût plus fort et plus piquant que la moutarde préparée.</p> <p>La moutarde de Dijon fournie ne doit pas contenir plus de 102 mg de sodium par 5 ml.</p> <p>La <b>moutarde en poudre</b> est ce qui reste après que l'huile a été extraite des graines. Ce résidu est mélangé à des liquides pour former une sauce ou encore est ajouté directement à des formulations.</p> <p>La <b>moutarde à l'ancienne</b> est une pâte de moutarde à laquelle des graines de moutarde ont été ajoutées.</p>	B.07.025.(S)

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
	<p>La <b>moutarde au miel</b> est un mélange à parts égales de moutarde jaune et de miel.</p> <p>La <b>moutarde de Dijon au miel</b> est un mélange à parts égales de moutarde de Dijon et de miel.</p> <p>La <b>moutarde préparée (jaune)</b> est aussi connue sous le nom de moutarde américaine. Plus douce que les moutardes européennes ou orientales, il s'agit de la moutarde la plus courante. Elle est faite des graines de la moutarde blanche ou de moutarde en poudre, de sucre, de vinaigre ou un autre liquide et de curcuma.</p> <p><b>Graines de moutarde</b> – Voir SQA-31 - Fines herbes et épices.</p>	
<b>Olives</b>	<p>Les olives sont le fruit d'un arbre de l'espèce <i>Oleaceae</i>. La seule différence entre les olives vertes et noires est la maturité du fruit. Avant d'être mûres, les olives sont vertes, et à maturité, elles sont noires.</p> <p>Avant qu'elles ne soient consommées, les olives sont marinées dans l'huile, l'eau, la saumure ou l'hydroxyde de sodium, ou encore séchées. Les olives marinées à l'huile, à la saumure et à l'eau ont une peau lisse et lustrée, qui a l'air mouillée, alors que les olives séchées ou salées à sec sont ridées et ratatinées. Plus les olives fermentent longtemps dans leur propre saumure, plus elles perdent leur amertume et plus leur saveur devient complexe.</p> <p>Les <b>olives vertes</b> sont habituellement dénoyautées et souvent farcies avec différentes garnitures.</p> <p>Les <b>olives noires</b> contiennent plus d'huile que les vertes.</p> <p>Les olives noires sont classées selon leur taille : petites (3,2 à 3,3 g chacune), moyennes, grosses, extra-grosses, géantes, colossales et super-colossales (14,2 à 16,2 g). La qualité ne dépend ni de la grosseur, ni de la couleur.</p> <p>Les pots d'olives qui n'ont jamais été ouverts peuvent être conservés deux ans à la température ambiante. Les pots ouverts doivent être placés au réfrigérateur; les olives réfrigérées dans le liquide original du pot se conserveront plusieurs semaines.</p> <p><b>Types courants d'olives</b></p> <p><b>Manzilla</b> : Olive espagnole verte offerte avec le noyau et/ou farcie. Légèrement marinée dans l'hydroxyde de sodium, puis conditionnés dans une saumure de sel et d'acide lactique.</p>	B11-050 (S)

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
	<p><b>Kalamata.</b> Olive grecque noire récoltée à pleine maturité. Ovale, de couleur violet foncé, marinée dans la saumure; saveur riche et fruitée.</p> <p>Les olives peuvent être achetées en pots ou en boîtes de conserve, avec le noyau ou dénoyautées, tranchées ou entières, farcies ou non.</p> <p>Les olives fournies doivent être de couleur uniforme et exempte d'imperfections superficielles et de taches blanches.</p>	
<p><b>Sauce piquante</b>  <b>Sauce aux piments rouges</b>  <b>Tabasco</b></p>	<p>La sauce piquante, aussi appelée sauce aux piments rouges, sauce chili ou sauce aux piments forts, est un condiment épicé sous forme de sauce faite avec des piments de Cayenne et d'autres ingrédients. Il existe plusieurs sauces piquantes, le piment de Cayenne étant le seul ingrédient commun à toutes ces sauces. Selon la variété de piments utilisée, les sauces peuvent varier de légèrement épicées à très épicées.</p> <p>La sauce piquante fournie ne doit pas contenir plus de 608,7 mg de sodium par 100 ml.</p>	
<p><b>Sauce soja (soya)</b></p>	<p>La sauce soja ou soya est une sauce brune salée, faite de haricots de soja fermentés mélangés avec des grains rôtis (blé, orge, riz, par exemple) et dans laquelle on ajoute beaucoup de sel et une levure spéciale. Après plusieurs mois de vieillissement, le mélange est filtré et embouteillé.</p> <p>La consistance de la sauce soja peut varier de très liquide à très épaisse. Sa couleur peut être pâle ou foncée, les sauces les plus foncées contenant de la mélasse. La sauce soja pâle est utilisée dans les plats de poisson et de légumes, tandis que la sauce foncée convient mieux aux viandes et aux saveurs plus prononcées. La saveur de la sauce varie selon le type, qui peut révéler des différences subtiles.</p> <p>Il existe aussi des sauces soja sans blé.</p> <p>La <b>sauce soja</b> fournie, à <b>teneur réduite en sodium</b> (c'est-à-dire une sauce à laquelle on a enlevé du sodium après la fermentation), doit contenir moins de 180 mg de sodium par 5 ml.</p>	
<p><b>Sauce tamari</b></p>	<p>La sauce tamari est une sauce soja japonaise qui contient peu ou pas de blé. Elle est un sous-produit de la pâte miso. Elle est plus foncée et riche en saveur que les sauces soja chinoises, a un goût plus équilibré et est moins salée.</p>	
<p><b>Sauce pour bifteck</b></p>	<p>La sauce pour bifteck est habituellement servie avec du bœuf. De couleur brun foncé ou orange, elle peut être faite avec des tomates, des épices, du vinaigre, des raisins secs et parfois même des anchois. Elle peut être acidulée ou sucrée,</p>	

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
	<p>avec un goût poivré semblable à celui de la sauce Worcestershire. La sauce pour bifteck offre une saveur plus prononcée que celle du ketchup.</p> <p>La sauce pour bifteck fournie ne doit pas contenir plus de 172,5 ml par 15 ml.</p>	
<p><b>Catsup de tomates, catsup, ketchup</b></p>	<p>Le catsup est fait de jus de tomates rouges arrivées à maturité ou de parures saines de tomates débarrassées des pelures et des graines, qui ont fait l'objet d'un traitement thermique. Il doit satisfaire aux exigences du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe I, Tableau I, Interprétation</a>, art. 60. Le catsup est une sauce acidulée et sucrée, qui contient habituellement des tomates, des épices et des assaisonnements. Il existe différents types de catsup : à teneur réduite en sodium, à teneur faible en sodium, sans sel, biologique et sans sucre.</p> <p>Le catsup ordinaire contient beaucoup de sodium.</p> <p>Le <b>catsup</b> fourni, <b>à teneur réduite en sodium</b>, ne doit pas contenir plus de 20 mg de sodium par 100 ml.</p>	<p>Canada de fantaisie (ou l'équivalent)</p>
<p>Sauce chili aux tomates</p>	<p>La sauce chili aux tomates est préparée avec des tomates bien mûres, entières, hachées ou broyées, dont les pelures ont été éliminées. Il doit rester dans le produit une proportion considérable des graines. Du vinaigre, du sel, des assaisonnements et des édulcorants sont ajoutés. Le produit doit satisfaire aux exigences du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe I, Tableau I, Interprétation</a>, art. 61.</p>	<p>Canada de fantaisie</p>
<p><b>Relish, relish sucrée, marinades ou chutney</b></p>	<p>Ces produits sont préparés avec des légumes ou des fruits sains et propres, du sel et du vinaigre et sont conformes aux exigences du <a href="#">Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés</a>, art. 38.</p> <p>Si cela est précisé, des produits faibles en sodium doivent être fournis.</p>	
<p><b>Sauce Worcestershire</b></p>	<p>La sauce Worcestershire est un liquide fermenté fait avec les ingrédients suivants : vinaigre de malt (orge), vinaigre d'alcool, mélasse, sucre, sel, anchois, extrait de tamarin, oignons, ail, épices et aromatisants.</p> <p>La sauce Worcestershire convient aux végétariens qui mangent du poisson.</p> <p>La sauce Worcestershire fournie ne doit pas contenir plus de 1140 g de sodium par 100 ml.</p>	

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
<b>Sauce adobo</b>	La sauce adobo est une sauce à base de vinaigre faite de sel, d'ail, de tomates, de poivrons et d'épices. Elle est utilisée comme marinade pour la viande et le poisson et aussi comme condiment pour les tacos.	
<b>Sauce hoisin</b>	La sauce hoisin, parfois appelée sauce barbecue chinoise, est une sauce relevée et parfumée utilisée dans les sautés de légumes asiatiques ou comme marinade ainsi que dans les plats grillés de style asiatique. Faite à partir d'un mélange de pâte de soja fermentée, d'ail, de vinaigre et généralement de chili et d'édulcorant, la sauce hoisin a une couleur sombre et une consistance épaisse. Elle a une saveur très salée et légèrement sucrée.	
<b>Raifort</b>	Le raifort appartient à la famille de la moutarde. C'est une longue racine conique de couleur crème. Il est râpé et conservé dans une solution de vinaigre, sucre et sel ou séché et réduit en poudre. Le raifort râpé préparé est de couleur crème pâle jusqu'à un blanc beige et a une saveur forte de type radis. Généralement servi avec du rôti de bœuf, il est également la base de la sauce cocktail. Il est disponible dans les forces douces et fortes.	
Sauce au raifort	Sauce faite d'un mélange de raifort râpé et de mayonnaise ou de sauce à salade.	
Sauce cocktail	Sauce à base de catsup ou de sauce chili qui est aromatisée de raifort. Elle s'utilise le plus souvent avec le poisson.	

2. La durée de conservation des condiments fournis doit être d'au moins 12 mois après la livraison.
3. Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires achetés au Canada :
  - a. doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
  - b. doivent être conformes au [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - c. doivent satisfaire aux exigences du [tableau 1](#) (le cas échéant) et les sections applicable dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#) indiqué au [tableau 1](#);
  - d. doivent être conformes à tous les autres articles pertinents des lois et des règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#); au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - e. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - f. doivent être conformes aux articles pertinents du document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#) et doivent être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);

- g. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - h. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - i. doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris l'annexe sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et
  - j. doivent respecter tous les critères établis conformément aux principes du document [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
4. Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires achetés à l'extérieur du Canada :
- a. doivent seulement provenir de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - b. doivent être du type et du format spécifiés;
  - c. doivent être conformes au [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#) (ou l'équivalent dans le pays de provenance);
  - d. doivent satisfaire aux exigences du [tableau 1](#) (le cas échéant) et de l'article du [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#) indiqué au [tableau 1](#);
  - e. doivent seulement provenir de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - f. doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#); au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - g. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - h. doivent être conformes aux articles pertinents (ou l'équivalent dans le pays de provenance) du document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
  - i. doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
  - j. doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - k. doivent satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
  - l. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#); et/ou

- m. doivent être conformes à toutes les exigences indiquées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- n. doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (ARMP);
- o. doivent être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés aux condiments ou aux sauces condimentaires;
- p. doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- q. doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#); et
- r. doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires doivent être obtenus de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

### **Conditionnement / Emballage**

5. Les sauces condimentaires doivent être conditionnées dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, emballés, étiquetés et marqués de manière à protéger l'hygiène et les qualités nutritionnelles, technologiques et organoleptiques des aliments. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances qui sont sans danger, qui conviennent à l'utilisation prévue et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirables.

**Règlements applicables et références concernant les condiments et sauces condimentaires**

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

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

[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 \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe I, Tableau I, Interprétation](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Norme pour les concentrés de tomates traités \[CODEX STAN 57-1981\]](#)

[Norme pour les olives de table \[CODEX STAN 66-1981\]](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)