

**FQS-32 – Soups, Sauces and Gravies**

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

**FQS-32-01 – Soups**

FQS-32-01-01 – Soups, Ready-to-Serve

FQS-32-01-02 – Soups, Condensed

FQS-32-01-03 – Soups, Dry Mix/Dehydrated

FQS-32-01-04 – Soup Base

**FQS-32-02 – Sauces****FQS-32-03 – Gravies****Applicable Regulations and Resources for Soups, Sauces and Gravies****FQS-32-01 – Soups****Description**

1. Soup is a primarily liquid food made from a combination of stock from meats or vegetables to which cream or other liquids have been added. Soups can be served either hot or cold. Generally, soups are classified into two groups; clear soups, like bouillon and consommé, and thick soups. Thick soups are thickened in a variety of ways using purees, starches, cream, egg, béchamel or velouté sauces, lentils, flour, and grains.
2. Soup is available in several types; ready-to-serve which is available in cans, cartons and individual microwavable bowls and cups, condensed, and as a dry mix.
3. Low sodium soups supplied should have 480 mg or less of sodium per 250 ml serving.

**FQS-32-01-01 – Soups, Ready-to-Serve**

4. Ready-to-serve soups are available in single portion or larger sized containers. These soups are ready to serve and only requiring heating. Some ready-to-serve soups are also available in a “light” version which has 25% fewer calories than the comparable regular soups of that manufacturer. Ready-to-serve soup is also available in lower sodium versions, which have 30-50% less sodium than the regular soups, depending on the variety of soup.

**FQS-32-01-02 – Soups, Condensed**

5. Condensed soups are soups from which liquid has been removed or not added in the processing. This allows packaging of soups in containers that are smaller and weigh less, reducing the costs of storage and transportation. Condensed soups are generally reconstituted with an equivalent volume of liquid, either water or milk. Condensed soups are available in low sodium and low fat versions.

**FQS-32-01-03 – Soups, Dry Mix/Dehydrated**

6. Dry or dehydrated soup mixes, manufactured with noodles, pasta, chicken, vegetables and other ingredients, are prepared using hot water. Dry soup mixes are sometimes available in a formed cake and sometimes available as a loose mix. Dry soup mixes are available in low sodium, monosodium glutamate-free and gluten-free formulations.
7. Dry soup mixes are available as three types:
  - a. quick cooking - prepared by boiling in water for 5 minutes;
  - b. instant - reconstituted in boiling water in approximately one minute; and

- c. slow cooking - fully reconstituted in boiling water in not more than 40 minutes.

### FQS-32-01-04 – Soup Base

8. Soup bases are concentrated flavouring compounds which are used in place of stock to make soups, sauces and gravies or on their own as broth soups. When used as provided or reconstituted with water, according to the directions for use, with or without heating, they yield thin clear liquid soup broth or stock. The bases consist of protein-rich substances or their extracts with or without the addition of seasonings and/or flavouring substances, fats, sodium chloride, spices and their natural extracts or distillates or other food stuffs and additives to improve their taste. Soup bases are available monosodium glutamate free and gluten free.
9. Soup bases can be available in free-flowing dehydrated form, as a gel or compressed cubes.
10. The most common varieties of soup bases are:
- Beef;**
  - Chicken;**
  - Vegetable;**
  - Vegetable Pho;
  - Fish or seafood;
  - Pork;
  - Lamb; and
  - Veal
11. Low sodium soup bases must meet all the requirements indicated for soup bases and, when prepared, must not exceed 140 mg of sodium per 250 ml of product when prepared according to manufacturers' instructions.
12. **Unless otherwise specified, all soup bases supplied must be low sodium.**

### Some Common Varieties of Soup

Soup	Description
<b>Avgolemono</b>	Greek soup with chicken, lemon and egg
<b>Barley/Beef Barley</b>	beef based broth with barley, onions and sometimes beef pieces
<b>Bird's Nest</b>	Chinese delicacy
<b>Bisque</b>	thick, creamy, highly seasoned soup, classically of pureed crustaceans, of French origin. Can also use tomatoes as the prime ingredient.
<b>Borscht</b>	beet-based vegetable soup of Slavic origins. Sometimes served cold.
<b>Bouillon/ Consommé</b>	thin clear liquids obtained either by cooking of suitable protein-rich substances or their extracts and/or hydrolysates with water, with or without the addition of flavouring, edible fats, sodium chloride (salt), and spices. Can be used as a base for the preparation of many other soups.
<b>Bouillabaisse</b>	fish soup made with a variety of fishes in a fish-based broth

<b>Chowder</b>	a thick cream-based soup normally made from fish or corn and potatoes
<b>Clam Chowder</b>	there are two types of chowders that contain clams as the primary ingredient: New England clam chowder which is a cream or milk based broth and contains potatoes and bacon while the Manhattan clam chowder is a tomato based broth.
<b>Consommé</b>	(see <b>Bouillon/Consommé</b> above) also describes a clear or broth soup sometimes flavoured by the addition of sherry.
<b>Cream</b>	cream is the main liquid in the soup and the vegetables and meat can be either pureed or in small pieces.
<b>Egg Drop</b>	made by swirling beaten eggs into boiling clear broth or water.
<b>French Onion</b>	French Onion soup is a clear beef broth with caramelized onions, often topped with croutons or toasted bread and Gruyere or Swiss cheese, which is then melted under a broiler.
<b>Fruit</b>	normally made by pureeing fresh or dried fruit (or a combination), with fruit juice as the liquid and served as a dessert or appetizer course, either hot or cold
<b>Gazpacho</b>	a tomato based soup with pureed vegetables – onions, peppers, cucumbers, tomatoes and herbs. Served cold.
<b>Goulash</b>	a thick, rich soup made from beef, paprika and onion.
<b>Gumbo</b>	a seafood and andouille sausage soup thickened with okra, roux and sometimes filé powder.
<b>Hot and Sour</b>	soup which contains spices and vegetable ingredients to make it spicy hot and sour.
<b>Leek/ Leek and Potato/ Vichyssoise</b>	a simple soup made from leeks and potatoes. Served as a cold purée of potatoes, leeks, and cream, it is called <b>Vichyssoise</b> .
<b>Lentil</b>	a variety of thick or clear soups with red, green, or brown lentils as the main ingredient.
<b>Minestrone</b>	a vegetable soup of Italian origins made with vegetable and broth.
<b>Miso</b>	made with fermented soy and fish stock.
<b>Mulligatawny</b>	a curried vegetable soup.
<b>Noodle/Ramen</b>	this describes a whole class of soups made with different types of noodles and a variety of vegetables, meat and poultry.
<b>Oxtail</b>	a rich soup made from beef tails which may contain root vegetables, herbs and spices. This can be a very thick soup.

<b>Pho</b>	soup of Asian origin made with noodles, broth, beef or chicken, vegetables and a variety of herbs and spices
<b>Scotch Broth</b>	made from mutton or lamb, barley and root vegetables.
<b>Split Pea/ Yellow Pea</b>	made from some type of pulse like chickpeas or beans and includes vegetables and meat. For French Canadian style split pea, the meat is normally smoked ham.
<b>Tomato</b>	prepared in many varieties with tomatoes as the common ingredient – Cream of Tomato, Chunky Tomato
<b>Vegetable</b>	vegetable soups can be prepared as cream-style soups with cream as an ingredient or with the vegetable pureed to resemble a cream-style soup or as broth-style soups with a vegetable or chicken broth base. Vegetable soups can be a single vegetable or a combination of vegetables. Some vegetable soups, like cucumber can be served cold.
<b>Wedding/Italian Wedding</b>	green vegetables, chicken broth and meat.

13. Soup supplied must be in compliance with:

- a. the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#); and
- b. food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

14. All soup supplied shall:

- a. be supplied in the variety/type specified;
- b. be in full compliance with the requirements of the Processed Products Regulations (C.R.C., c.291);
- c. meet all the requirements are outlined in the Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene;
- d. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. must comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations - Division 16](#); and/or must comply with food additive classes listed under [General Standard for Food Additives \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- f. meet the requirements of the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#);
- g. if applicable, contain tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
- h. if applicable, meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
- i. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);

- j. be produced using ingredients that are clean, of sound quality and fit for human consumption. They shall be in accordance with the latest edition of the Canadian Food and Drug Act and Regulations and/or the Codex International Codes of Hygienic Practice for the respective ingredients;
  - k. be derived from vegetable and/or meat/poultry stock, natural and/or artificial, as appropriate for the specific flavour. Vegetable soup or soup base must not contain animal or fish-based products;
  - l. have normal color, flavor, and odour characteristic of the product.
15. All soup supplied outside of Canada shall:
- a. be supplied in the variety/type specified;
  - b. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) or its equivalent in the country of origin;
  - c. meet food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - d. have originated in a country that has a system substantially equivalent to those prescribed by the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c.291\)](#);
  - e. meet all the requirements are outlined in the [Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene](#);
  - f. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - g. must comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations - Division 16](#); and/or must comply with food additive classes listed under [General Standard for Food Additives \(Codex Stan 192-1995\)](#);
  - h. meet the requirements of the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#);
  - i. if applicable, contain tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
  - j. if applicable, meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
  - k. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - l. meet all the requirements of applicable local legislation whenever those requirements are stricter. All soup shall be obtained from sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
  - m. be produced using ingredients that are clean, of sound quality and fit for human consumption. They shall be in accordance with the latest edition of the Canadian Food and Drug Act and Regulations and/or the Codex International Codes of Hygienic Practice for the respective ingredients;
  - n. be derived from vegetable and/or meat/poultry stock, natural and/or artificial, as appropriate for the specific flavour. Vegetable soup or soup base must not contain animal or fish-based products; and
  - o. have normal color, flavor, and odour characteristic of the product.

**Size**

16. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to soups, sauces and gravies, unless otherwise specified.

**Packaging**

17. Soups, sauces and gravies shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labeling and marking which:

- a. safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic (sensory properties of a product, involving taste, colour, odor and feel) qualities of the food, and
- b. includes packaging material made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odor or flavor to the product.

**Storage and Distribution**

18. Most soups are shelf stable and require no refrigeration. Soups provided should have a shelf life remaining of at least 18 months.

**FQS-32-02 – Sauces****Description**

19. There are five groups of cooked sauces, known as the “mother” sauces, that are classified by the cooking technique used in their preparation: brown or Espagnole; butter; egg thickened e.g. Béarnaise and Hollandaise sauces; tomato; and white e.g. béchamel and velouté sauces. These sauces are used in a variety of menu items.

20. The preparation of these sauces requires time and labour, both in short supply, so there are many products available to use in place of these labour and time intensive food products. Sauces are available as a dry mix to which a liquid is added and then the mixture is cooked or as a ready-to use product, which only requires heating.

**The Five Mother Sauces**

Sauce Group	Description
<b>Brown – Espagnole</b>	A dark brown sauce made from long simmered brown meat stock and an equally long simmered lightly thickened sauce base. The roux mixture is cooked until it is a dark brown. The brown sauce is cooked long and slow and liquid is added during the cooking process. Tomato sauce or pureed tomatoes are added towards the end of the process and the sauce is further reduced. This sauce has a strong taste and is rarely used directly on food. It is the basis for <b>mushroom sauce</b> , <b>Hunter sauce</b> and <b>demi-glace</b> and used in coq au vin and beef bourguignon.
<b>Butter</b>	This group of sauces uses butter as its main and sometimes sole ingredient. <b>Brown butter sauce</b> is butter cooked until it is brown and takes on a nutty flavour. Examples of other butter sauces are <b>lemon</b> , <b>ghee</b> , <b>beurre blanc</b> and <b>sauce Polonaise</b> .
<b>Egg Thickened – Béarnaise Hollandaise</b>	<b>Hollandaise</b> is a classic French butter sauce made of an emulsion of egg yolks and melted butter and enhanced with lemon juice. It is light yellow and opaque. Its texture is smooth and creamy. Its flavour is acidic but not overpowering. Most common use is for Eggs Benedict. <b>Béarnaise sauce</b> is a derivative of Hollandaise sauce where herbs,

	normally tarragon, and spices are substituted for the lemon juice. It is served with steaks.
<b>Tomato</b>	Tomato sauce refers to a large group of sauces that can be prepared using fresh or canned tomatoes, pureed or coarse chopped, alone or with other ingredients like oil, onions and garlic. Tomato sauce is the basis for many dishes including pizza, pasta sauces or as an ingredient in other dishes. It can be used hot or cold. These tomato sauces can sometimes be referred to as pasta or spaghetti sauces.
<b>White - Béchamel Velouté</b>	Versatile sauce made from a roux (flour and fat cooked together) and milk or white stock. <b>Béchamel</b> , the milk based sauce, is the basis for many other sauces such as <b>Mornay</b> , white sauce to which cheese has been added; mustard sauce; and cheddar cheese sauce. <b>Velouté</b> , the white stock based sauce, are used for adding interest to chicken and fish dishes.

21. Sauces supplied must be in compliance with:

- a. the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#); and
- b. food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the Consumer Packaging and Labelling Regulations (C.R.C., c. 417).

22. All sauces supplied shall:

- a. be supplied in the variety/type specified;
- b. be in full compliance with the requirements of the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c.291\)](#);
- c. meet all the requirements are outlined in the [Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene](#);
- d. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. must comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations - Division 16](#); and/or must comply with food additive classes listed under [General Standard for Food Additives \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- f. meet the requirements of the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#);
- g. if applicable, contain tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
- h. if applicable, meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
- i. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
- j. be produced using ingredients that are clean, of sound quality and fit for human consumption. They shall be in accordance with the latest edition of the Canadian Food and Drug Act and Regulations and/or the Codex International Codes of Hygienic Practice for the respective ingredients;

- k. be derived from vegetable and/or meat/poultry stock, natural and/or artificial, as appropriate for the specific flavour; and
  - l. have normal color, flavor, and odour characteristic of the product.
23. All sauces supplied outside of Canada shall:
- a. be supplied in the variety/type specified;
  - b. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) or its equivalent in the country of origin;
  - c. meet food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - d. have originated in a country that has a system substantially equivalent to those prescribed by the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c.291\)](#);
  - e. meet all the requirements are outlined in the [Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene](#);
  - f. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - g. must comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations - Division 16](#); and/or must comply with food additive classes listed under [General Standard for Food Additives \(Codex Stan 192-1995\)](#);
  - h. meet the requirements of the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#);
  - i. if applicable, contain tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
  - j. if applicable, meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
  - k. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - l. meet all the requirements of applicable local legislation whenever those requirements are stricter. All soup shall be obtained from sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
  - m. be produced using ingredients that are clean, of sound quality and fit for human consumption. They shall be in accordance with the latest edition of the Canadian Food and Drug Act and Regulations and/or the Codex International Codes of Hygienic Practice for the respective ingredients;
  - n. be derived from vegetable and/or meat/poultry stock, natural and/or artificial, as appropriate for the specific flavour. Vegetable soup or soup base must not contain animal or fish-based products; and
  - o. have normal color, flavor, and odour characteristic of the product.

### **FQS-32-03 – Gravies/Gravy Base**

#### **Description**

24. Gravy is a sauce made from the drippings of roast meat or poultry and thickened with a thickener like a slurry of water and cornstarch or a roux, a cooked mixture of flour and fat.



25. Gravies are used over meats and poultry, as a sauce with meat loaf, and for hot sandwiches. Gravies are available in **beef**, **chicken**, turkey, veal, **pork**, and mushroom flavours, ready-to-use or as a mix to which water and/or pan drippings can be added.

26. Low sodium gravy base must contain no more than 210 mg of sodium per 60 ml (1/4 cup) of prepared gravy.

**27. Gravy bases supplied must be low sodium, unless specified, and must not contain monosodium glutamate.**

28. All gravy bases supplied shall:

- a. be supplied in the variety/type specified;
- b. be in full compliance with the requirements of the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c.291\)](#);
- c. meet all the requirements are outlined in the [Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene](#);
- d. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. must comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations - Division 16](#); and/or must comply with food additive classes listed under [General Standard for Food Additives \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- f. meet the requirements of the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#);
- g. if applicable, contain tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
- h. if applicable, meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
- i. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
- j. be produced using ingredients that are clean, of sound quality and fit for human consumption. They shall be in accordance with the latest edition of the Canadian Food and Drug Act and Regulations and/or the Codex International Codes of Hygienic Practice for the respective ingredients;
- k. be derived from meat/poultry stock, natural and/or artificial, as appropriate for the specific flavour; and
- l. have normal color, flavor, and odour characteristic of the product.

29. All gravy bases supplied outside of Canada shall:

- a. be supplied in the variety/type specified;
- b. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) or its equivalent in the country of origin;
- c. meet food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) , and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. have originated in a country that has a system substantially equivalent to those prescribed by the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c.291\)](#);

- e. meet all the requirements are outlined in the [Codex Alimentarius – General Principles of Food Hygiene](#);
- f. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- g. must comply with food additive regulations listed under [Food and Drug Regulations - Division 16](#); and/or must comply with food additive classes listed under [General Standard for Food Additives \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- h. meet the requirements of the [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#);
- i. if applicable, contain tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
- j. if applicable, meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
- k. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
- l. meet all the requirements of applicable local legislation whenever those requirements are stricter. All soup shall be obtained from sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
- m. be produced using ingredients that are clean, of sound quality and fit for human consumption. They shall be in accordance with the latest edition of the Canadian Food and Drug Act and Regulations and/or the Codex International Codes of Hygienic Practice for the respective ingredients;
- n. be derived from vegetable and/or meat/poultry stock, natural and/or artificial, as appropriate for the specific flavour. Vegetable soup or soup base must not contain animal or fish-based products; and
- o. have normal color, flavor, and odour characteristic of the product.

**Applicable Regulations and Resources for Soups, Sauces and Gravies**

[Processed Products Regulations \(C.R.C., c.291\)](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drug Regulations – Division 16 – Food Additives](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius - General Standards for Food Additives](#)

[Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables \(including Edible Fungi\)](#)

[Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#)

[Codex Standard for Preserved Tomatoes](#)

[CFIA - Standards and Methods Manual - Chapter 2 - Canned Products](#)

[General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed \(CODEX STAN 193-1995\)](#)

[Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products](#)

[Codex Standard for Bouillons and Consommés \(Codex Stan 117 -1981\)](#)

[USDA Commercial Description Item Soup Mix Dehydrated](#)

[CFIA - Foods for Use in Manufacturing Other Foods](#)

[CFIA - Labelling Requirements for Processed Products](#)

[CFIA- Food Labelling for Industry](#)

**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 féculés, 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
<b>Avgolemono</b>	Une soupe grecque avec poulet, citron et œuf.
<b>Orge/bœuf et orge</b>	Un bouillon de bœuf avec orge, oignons, et parfois des morceaux de bœuf.
<b>Bird's Nest/ Nid d'oiseaux</b>	Un mets délicat chinois.
<b>Bisque</b>	Une soupe épaisse, crémeuse, très assaisonnée, typiquement composée de crustacés en purée, d'origine française. On peut également utiliser des tomates comme ingrédient principal.
<b>Bortsch</b>	Une soupe aux légumes à base de betterave d'origine slave. Parfois servie froide.
<b>Bouillon/ Consommé</b>	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 comme base pour la préparation de nombreuses autres soupes.
<b>Bouillabaisse</b>	Une soupe faite avec une variété de poissons dans un bouillon de poisson.
<b>Chaudrée</b>	Une soupe épaisse à base de crème habituellement faite de poisson ou de maïs et de pommes de terre.
<b>Chaudrée de palourdes</b>	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.
<b>Consommé</b>	(voir <b>Bouillon/Consommé</b> ci-dessus) décrit également une soupe claire ou opaque parfois assaisonnée avec du xérès.
<b>Crème</b>	La crème est le liquide principal dans la soupe. Les légumes et la viande peuvent être en purée ou en petits morceaux.
<b>Potage aux œufs</b>	Fait en tournoyant des œufs battus dans un bouillon clair ou de l'eau en ébullition.
<b>Soupe à l'oignon française</b>	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.
<b>Fruit</b>	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.
<b>Gaspacho</b>	Une soupe aux tomates avec légumes en purée – oignons, poivrons, concombres, tomates et fines herbes. Servie froide.
<b>Goulasch</b>	Une soupe épaisse et riche faite de bœuf, de paprika et d'oignons.

<b>Gumbo</b>	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.
<b>Aigre-piquante</b>	Une soupe qui contient des épices et des légumes pour la rendre très épicée et aigre.
<b>Poireau/ poireau et pomme de terre / vichyssoise</b>	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 <b>Vichyssoise</b> .
<b>Lentille</b>	Une variété de soupes épaisses ou claires avec des lentilles rouges, vertes ou brunes en tant qu'ingrédient principal.
<b>Minestrone</b>	Une soupe d'origine italienne faite de légumes et de bouillon.
<b>Miso</b>	Faite de soja fermenté et de bouillon de poisson.
<b>Mulligatawny</b>	Une soupe aux légumes au cari.
<b>Nouilles/Ramen</b>	Décrit une classe entière de soupes faites avec différents types de nouilles et une variété de légumes, de viandes et de volaille.
<b>Queue de bœuf</b>	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.
<b>Pho</b>	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.
<b>Potage écossais</b>	Fait de mouton ou d'agneau, d'orge et de légumes-racines.
<b>Pois cassé / pois jaune</b>	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.
<b>Tomate</b>	Préparé de diverses façons avec des tomates comme ingrédient commun – crème de tomate, soupe aux tomates avec morceaux.
<b>Légumes</b>	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.
<b>Noces/noces à l'italienne</b>	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 :
- être de la variété et du type spécifiés;
  - être conformes aux exigences du Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch.291);
  - satisfaire à toutes les exigences décrites dans le Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire;
  - provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
  - 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 \(Codex Stan 192-1995\)](#);
  - satisfaire aux exigences du [Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés \(y compris les champignons comestibles\)](#);
  - 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](#);
  - s'il y a lieu, respecter la [Norme codex pour les tomates conservées](#);
  - 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](#);
  - 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;
  - 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
  - avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.
15. Toutes les soupes fournies à l'extérieur du Canada doivent :
- être de la variété/du type indiqué;
  - 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;
  - 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - provenir d'un pays qui a un système considérablement équivalent à ceux prescrits par le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch.291\)](#);
  - 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 groupes 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
<b>Brune – Espagnole</b>	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 <b>sauce aux champignons</b> , une <b>sauce chasseur</b> et une <b>demi-glace</b> et est utilisée dans le coq au vin et le bœuf bourguignon.
<b>Beurre</b>	Ce groupe de sauces utilise le beurre en tant qu'ingrédient principal, et parfois en tant que seul ingrédient. La <b>sauce au beurre noisette</b> consiste en du beurre cuit jusqu'à ce qu'il brunisse et développe une saveur de noix. La <b>sauce au citron</b> , la <b>sauce ghee</b> , la <b>sauce au beurre blanc</b> et la <b>sauce Polonaise</b> sont d'autres exemples de sauces au beurre.
<b>Épaissie avec des œufs – Béarnaise Hollandaise</b>	La <b>sauce hollandaise</b> 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 bénédicte. La <b>sauce béarnaise</b> 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.
<b>Tomate</b>	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 grossières, 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.
<b>Blanche - Béchamel Velouté</b>	Sauce polyvalente faite à partir d'un roux (farine et gras cuits ensemble) et du lait ou un bouillon blanc. <b>Béchamel</b> , la sauce faite de lait, est la base pour de nombreuses autres sauces, telles que la <b>Mornay</b> , une sauce blanche à laquelle on ajoute du fromage; une sauce moutarde; et une sauce au fromage cheddar. <b>Velouté</b> , 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](#)

