

FQS-33 – Condiments and Condiment Sauces

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**.

[Applicable Regulations and Resources for Condiments](#)

Description

1. A condiment is an edible substance such as a sauce or seasoning added to food to enhance the flavour of the food. Condiments include products such as Chili Sauce, Catsup, Soya Sauce, Horseradish, Relish, Mustard, Salsa, etc. [Table 1](#) provides specifications for some common condiments. The range of condiments available are too numerous to provide detailed specifications for all products available. Condiments with Canadian Regulations specific to them are indicated in [Table 1](#). Condiments listed in [Table 1](#) and all other condiments procured must meet the requirements listed below.

FQS-33-01-01 – Table 1: Types and Specifications of Condiments

Condiment	Specifications	Grade
Mustard	<p>Mustard is made from the seeds of the mustard plant. The whole, ground, cracked or bruised mustard seeds are mixed with water, salt, lemon juice or other liquids and sometimes other flavourings to create a paste or sauce ranging in colour from bright yellow to dark brown. The taste ranges from sweet to spicy.</p> <p>Dijon Mustard is made from white wine instead of vinegar and brown or black mustard seeds. The name is not solely for mustard made in Dijon France but describes a style of mustard having a sharper stronger taste than prepared mustard.</p> <p>Dijon mustard supplied shall have not more than 102 mg sodium per 5 ml.</p> <p>Dry mustard flour is the dry residue left after the oil is extracted from the seeds. It is mixed with liquids to make a sauce or added directly to recipes.</p> <p>Grainy mustard is a mustard paste to which whole mustard seeds have been added.</p> <p>Honey mustard is a blend of equal parts yellow mustard and honey.</p> <p>Honey Dijon mustard is a blend of equal parts Dijon mustard and honey.</p> <p>Prepared (Yellow) Mustard is also known as American mustard. It is the most common mustard and is milder than the European mustards. It is made from white mustard seeds or powdered mustard and sugar, vinegar or another liquid</p>	B.07.025.(S)

Condiment	Specifications	Grade
	<p>and turmeric.</p> <p>Mustard seeds – Refer to FQS-31 – Herbs, Spices, and Seasonings.</p>	
<p>Olives</p>	<p>Olives are the fruit of a tree from the species called <i>Oleaceae</i>. The only difference between green olives and black olives is ripeness. Unripe olives are green where fully ripe olives are black.</p> <p>Olives are cured or pickled before consumption using various methods including oil-cured, water-cured, brine-cured, dry-cured and lye-cured. Brine-, oil-, and water- cured olives have a moist looking exterior and a smooth shiny skin while salt or dry cured olives look wrinkly and shriveled.</p> <p>The longer an olive is allowed to ferment in its own brine the less bitter and more intricate its flavour will become.</p> <p>Green olives are usually pitted and often stuffed with various fillings.</p> <p>Black olives contain more oil than green.</p> <p>Black olives are graded into sized labeled as small (3.2 to 3.3 grams each), medium, large, extra-large, jumbo, colossal and super colossal (14.2 to 16.2 grams). Size or colour does not have anything to do with quality.</p> <p>Unopened olives can be stored at room temperature for up to two years. Opened olives should be refrigerated in their own liquid and will last several weeks after opening.</p> <p>Some Common Types of Olives:</p> <p>Manzilla: Spanish green olive available unpitted and/or stuffed. Lightly lye-cured and then packed in a salt and lactic acid brine.</p> <p>Kalamata: Greek black olive harvested fully ripe. Deep purple colour, almond-shaped, brine-cured, rich and fruity flavour.</p> <p>Olives are available in jars and cans, pitted or unpitted, sliced, whole and stuffed.</p> <p>Olives supplied should be uniform in colour, and free of surface blemishes and white spots.</p>	<p>B11-050 (S)</p>

Condiment	Specifications	Grade
<p>Hot Pepper Sauce</p> <p>Red Pepper Sauce</p> <p>Tabasco</p>	<p>Hot pepper sauce, also known as hot chili sauce or red pepper sauce refers to any spicy sauce condiment made from chili peppers and other ingredients. There are many formulations for hot pepper sauce, chili peppers being the only common ingredient. Depending on the varieties of peppers used, these sauces may vary from mildly hot to uncomfortably hot in their flavour profile.</p> <p>Hot pepper sauce supplied must contain no more than 608.7 mg of sodium per 100 ml.</p>	
<p>Soy (Soya) Sauce</p>	<p>Soy or Soya Sauce is a salty brown liquid made from fermented soybeans mixed with some type of roasted grain (wheat, barley, rice are common and injected with a special yeast mold and lots of salt). After aging several months, the mixture is strained and bottled.</p> <p>Soy sauce can range in consistency from very thin to very thick. It can be light or dark, the darker soy sauces having molasses added. Light soy sauce is used in fish dishes and with vegetables while dark soy sauce is better with meat and heavier flavours. Flavours vary by type and have subtle differences.</p> <p>Wheat free soy sauces are available.</p> <p>Less Sodium Soy Sauce, which has sodium removed after the fermentation process, supplied should have less than 180 mg sodium per 5 ml.</p>	
<p>Tamari Sauce</p>	<p>Tamari is a Japanese type of soy sauce which contains little or no wheat. It is made as a by-product of miso paste. It is darker and richer in flavour than the Chinese soy sauces and is more balanced in flavour and less salty.</p>	
<p>Steak Sauce</p>	<p>Steak sauce is a dark brown sauce usually served with beef. It is normally dark brown or orange in colour and can be made from tomatoes, spices, vinegar, raisins and sometimes anchovies. The taste profile is tart or sweet with a peppery taste similar to Worcestershire sauce. It is used when a stronger flavour than ketchup is required.</p> <p>Steak Sauce supplied must contain no more than 172.5 ml</p>	

Condiment	Specifications	Grade
	per 15 ml.	
Tomato Catsup, Catsup, Ketchup	<p>Catsup is a heat processed product made from the juice of red-ripe tomatoes or sound tomato trimmings from which skins and seeds have been removed. Must meet the specifications as indicated in the Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291), Schedule I, Table I, Interpretation, para.60. Catsup is a sweet and tangy sauce and normally contains tomatoes, a sweetener, assorted seasonings and spices. Catsup is available in several formulations including reduced sodium, low sodium or no salt, organic and sugar-free. Regular catsup is high in sodium.</p> <p>Sodium reduced catsup supplied must have no more than 20 mg of sodium per 100 ml.</p>	Canada Fancy (or equivalent)
Tomato Chili Sauce	<p>Tomato Chili Sauce is made from chopped or crushed, well-ripened whole tomatoes with peelings screened out. A substantial portion of the seeds remain in the product. Vinegar, salt, seasoning and sweetener is added. Must meet the specifications as indicated in the Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291), Schedule I, Table I, Interpretation, para. 61.</p>	Canada Fancy
Relish, Sweet Relish, Pickles or Chutney	<p>Products prepared from clean sound vegetables or fruits and salt and vinegar and meeting the specifications as indicated in the Processed Products Regulations (C.R.C., c. 291), Schedule II, Standards of Identity for Specified Fruit and Vegetable Products, para 38. If specified, low sodium products must be provided.</p>	
Worcestershire Sauce	<p>Worcestershire Sauce or Worcester sauce is a fermented liquid condiment made from barley malt vinegar, spirit vinegar, molasses, sugar, salt, anchovies, tamarind extract, onions, garlic, spices and flavourings.</p> <p>Worcestershire Sauce is suitable for consumption by vegetarians who consume fish products.</p> <p>Worcestershire Sauce supplied must contain no more than 1140 grams of sodium per 100 ml.</p>	

Condiment	Specifications	Grade
Adobo Sauce	Adobo sauce is a vinegar-based sauce made from salt, garlic, tomatoes, peppers, spices and vinegar. It is used as a marinade for meat and fish as well as a condiment for tacos.	
Hoisin Sauce	Hoisin sauce, sometimes called Chinese barbecue sauce, is a fragrant, pungent sauce used in Asian vegetable stir-fries, as a marinade, and Asian-style grilled dishes. Made from a combination of fermented soy, garlic, vinegar, and usually chili and sweetener, hoisin is dark in color and thick in consistency. It has a very strong salty and slightly sweet flavor.	
Horseradish	Horseradish, a member of the mustard family, is a long cream-coloured tapered root. It is grated and preserved in a vinegar, sugar and salt solution or dried into a powder. Prepared grated horseradish is light cream to beige-white in colour and has a strong, radish-like flavour. Commonly served with roast beef, it is also the basis for cocktail sauce. It is available in mild and strong strengths.	
Horseradish Sauce	Prepared grated horseradish is mixed with mayonnaise or salad dressing.	
Cocktail Sauce	Cocktail sauce is a catsup or chili-based sauce that uses horseradish as its flavouring. It is most commonly served with fish.	

2. All condiments supplied shall have a shelf-life of at least 12 months from date of delivery.
3. All condiments and condiment sauces procured in Canada:
 - a. must be of the type and size indicated;
 - b. must comply with the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
 - c. must comply with the specifications as indicated in [Table 1](#) (where applicable) and the section of the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#) indicated in [Table 1](#);
 - d. must comply with all other relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
 - e. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);

- f. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#); must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#);
 - g. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - h. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
 - i. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
 - j. must comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#).
4. All condiments and condiment sauces procured outside Canada:
- a. must only be procured from countries that meet federal acts and regulations which govern the importation of food under the [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#);
 - b. be of the type and size indicated;
 - c. must comply with [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#) (or the equivalent in the country where procured);
 - d. must comply with the specifications as indicated in [Table 1](#) (where applicable) and the section of the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#) as indicated in [Table 1](#);
 - e. must only be procured from countries that meet federal acts and regulations which govern the importation of food under the [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#);
 - f. must comply with relevant sections of Acts and Regulations (or the equivalent in the country where procured) listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
 - g. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
 - h. must comply with the relevant sections listed (or the equivalent in the country where procured) under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#);
 - i. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#); and/or
 - j. must comply with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);

- k. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
- l. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#); and/or
- m. shall comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
- n. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
- o. must comply with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the Codex Alimentarius Commission relevant to condiments or condiment sauces;
- p. must comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
- q. must comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#); and
- r. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All condiments and condiment sauces shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

Packaging

5. Condiment sauce shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking which safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the food. Packaging must be made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

Applicable Regulations and Resources for Condiments and Condiment Sauces

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#)

[Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#)

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

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

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

[Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#)

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

[Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\), Schedule I, Table I, Interpretation](#)

[Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\), Schedule II, Standards of Identity for Specified Fruit and Vegetable Products](#)

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

[Codex Alimentarius – Standard for Processed Tomato Concentrates \[CODEX STAN 57-1981\]](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Table Olives \[CODEX STAN 66-1981\]](#)

[Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#)

[Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#)

[Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#)

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
Moutarde	<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 moutarde de Dijon 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 moutarde en poudre 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 moutarde à l'ancienne est une pâte de moutarde à laquelle des graines de moutarde ont été ajoutées.</p> <p>La moutarde au miel est un mélange à parts égales de moutarde jaune et de miel.</p>	B.07.025.(S)

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
	<p>La moutarde de Dijon au miel est un mélange à parts égales de moutarde de Dijon et de miel.</p> <p>La moutarde préparée (jaune) 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>Graines de moutarde – Voir SQA-31 - Fines herbes et épices.</p>	
Olives	<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 olives vertes sont habituellement dénoyautées et souvent farcies avec différentes garnitures.</p> <p>Les olives noires 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>Types courants d'olives</p> <p>Manzilla : 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> <p>Kalamata. Olive grecque noire récoltée à pleine maturité. Ovale, de couleur violet foncé, marinée dans la saumure; saveur riche et fruitée.</p>	B11-050 (S)

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
	<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>Sauce piquante Sauce aux piments rouges Tabasco</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>Sauce soja (soya)</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 sauce soja fournie, à teneur réduite en sodium (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>Sauce tamari</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>Sauce pour bifteck</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, avec un goût poivré semblable à celui de la sauce</p>	

Condiment	Caractéristiques	Catégorie
	<p>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>Catsup de tomates, catsup, ketchup</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 Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe I, Tableau I, Interprétation, 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 catsup fourni, à teneur réduite en sodium, 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 Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe I, Tableau I, Interprétation, art. 61.</p>	<p>Canada de fantaisie</p>
<p>Relish, relish sucrée, marinades ou chutney</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 Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291), Annexe II, Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés, art. 38.</p> <p>Si cela est précisé, des produits faibles en sodium doivent être fournis.</p>	
<p>Sauce Worcestershire</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
Sauce adobo	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.	
Sauce hoisin	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.	
Raifort	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 \[CAC/GL 21-1997\]](#)