

**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
Bid Receiving  
PWGSC  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5  
Bid Fax: (905) 615-2095

**LETTER OF INTEREST**  
**LETTRE D'INTÉRÊT**

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address  
Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution  
Public Works and Government Services Canada  
Ontario Region  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5

<b>Title - Sujet</b> Lait et produits laitiers	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM29/A	<b>Date</b> 2014-01-24
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM29	<b>GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6507
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36250 (033)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2015-03-31</b>	
<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Standard Time EST	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Martin, Lesley	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> tor033
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (905) 615-2076 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (905) 615-2060
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>	<b>Delivery Offered - Livraison proposée</b>
<b>Vendor/Firm Name and Address</b> <b>Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur</b>	
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> <b>Facsimile No. - N° de télécopieur</b>	
<b>Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm</b> <b>(type or print)</b> <b>Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/</b> <b>de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM29/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

File No. - N° du dossier

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

E6TOR-13RM29

TOR-3-36250

---

**Se reporter au document en pièce jointe**

## SQA-18 Lait et produits laitiers

**Description :** Le lait doit être la sécrétion lactée normale des glandes mammaire de la vache, genre *Bos*, qui contient de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D. Cette exigence vise le lait de vache pasteurisé ou stérilisé et la crème contenant différentes quantités de matière grasse. Le terme produits laitiers signifie des produits tels que ceux décrits dans le [Règlement sur les produits laitiers](#).

Le lait et les produits laitiers fournis doivent :

- être conformes à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les produits laitiers](#);
- satisfaire aux exigences du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être du type et de la taille précisés;
- être pasteurisés conformément au paragraphe B.08.002.2 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire aux exigences et aux normes de catégorie du [Règlement sur les produits laitiers](#) tels qu'ils sont indiqués dans le tableau 1.0;
- provenir d'un établissement engagé dans le programme du [Lait canadien de qualité \(LCQ\)](#);
- provenir d'un établissement satisfaisant aux critères HACCP tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code de pratiques recommandées – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et le [The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);
- satisfaire aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS](#):- Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers;
- être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#), (articles 16 à 23).

Le lait et les produits laitiers ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et
- provenir d'un pays disposant d'un système et de normes de catégorisation des produits laitiers relativement équivalents à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la de la réglementation locale satisfaisant à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le lait et tous les produits laitiers doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- \*respecter les critères équivalents du produit et la catégorie indiqués dans le tableau 1.0 pour le produit laitier spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans le [Règlement sur les produits laitiers](#);
- provenir d'un établissement satisfaisant aux critères HACCP tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code de pratiques recommandées – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et le [National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);

- satisfaire aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS- Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers](#);
- être exempts de contamination;
- être comestibles;
- être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#), (articles 16 à 23) ou son équivalent.

Tableau 1.0

Produit	Spécification	Catégorie
<b>Lait</b>		
Beurre	<b>Préparé à partir du lait pasteurisé ou des produits du lait. Doit contenir au moins 80 % de matière grasse du lait au poids. Peut contenir des solides du lait, des cultures bactériennes, du sel et un colorant alimentaire. Spécifications définies par <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.056 et <a href="#">Règlement sur les produits laitiers</a></a></b>	Canada conformément au <a href="#">Règlement sur les produits laitiers</a>
Crème	Liquide gras obtenu par séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur du liquide en gras de lait. La crème dite à céréales ( <i>cereal cream</i> ) — minimum 10 % de matière grasse du lait; la crème dite de table ( <i>table cream</i> ) — minimum 18 %, <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.075</a>	S.O.
Crème à fouetter	Liquide gras obtenu par la séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur en gras de lait. Minimum 32 % de matière grasse du lait. Crème ayant été thermisée à une chaleur supérieure à 100 °C. Peut contenir les ingrédients et les additifs spécifiés par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.075</a>	S.O.
Crème glacée	Doit enfermer au moins 36 pour cent de solides, 10 pour cent de gras de lait ou 8 pour cent si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés. Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.062</a>	S.O.
Crème sure	Préparée à partir de crème pasteurisée surie au moyen d'une culture bactérienne productrice d'acide. La crème sure régulière doit renfermer au moins 14 pour cent de gras de lait. La crème sure légère contient moins de gras de beurre que la crème sure régulière et elle est préparée à partir d'un mélange de lait et de crème. La crème sure non grasse ou sans gras est épaissie par l'ajout d'épaississants et de stabilisants tels que la fécule de maïs, la gélatine, la carragénine et la gomme de guar et contient peu ou des quantités infimes de matière grasse du lait. <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.077</a>	S.O.

<b>Produit</b>	<b>Spécification</b>	<b>Catégorie</b>
Lait à teneur réduite en lactose ou sans lactose	Lait spécialement traité avec l'enzyme lactase pour éliminer ou réduire considérablement la teneur naturelle en lactose du lait. Le lait à teneur réduite en lactose doit être fourni selon le type spécifié (c'est à dire lait entier, sans gras, etc.). Le lait sans lactose ou réduit en lactose doit répondre aux directives de l' <u>ACIA</u> telles que spécifiées dans le présent document; sans lactose, signifie qu'aucune trace de lactose n'est détectée par les méthodes acceptables d'analyse. Le terme <i>teneur réduite en lactose</i> peut être employé pour désigner un produit dont la teneur en lactose a été considérablement réduite. Une réduction est dite <i>considérable</i> si elle est supérieure ou égale à 25 %.	S.O.
Lait au chocolat	Produit lacté aromatisé conforme aux spécifications B.08.016-B.080018 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u>	S.O.
Lait condensé ou lait condensé sucré	Lait dont l'eau a été évaporée et auquel on a ajouté du sucre, du dextrose, du glucose, des solides du glucose ou du lactose ou un mélange quelconque de ces substances. Doit renfermer au moins 28 pour cent de solides du lait et huit pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.009	S.O.
Lait écrémé	Lait qui ne contient pas plus que 0,3 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.004.	S.O.
Lait écrémé en poudre	Lait écrémé sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 pour cent de solides du lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.014 et B.08.014A	Canada conformément au <u>Règlement sur les produits laitiers</u> S.O.
Lait écrémé évaporé	Lait concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation. Il doit contenir au plus 0,3 pour cent de gras de lait et au moins 17 pour cent de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.011	S.O.
Lait écrémé filtré	Lait écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de petit-lait à la caséine.	S.O.
Lait entier	Sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.003	S.O.

<b>Produit</b>	<b>Spécification</b>	<b>Catégorie</b>
Lait entier en poudre	Lait entier sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 pour cent de solides du lait et 26 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.013</a>	1 Canada conformément au <a href="#">Règlement sur les produits laitiers</a>
Lait évaporé	Lait dont de l'eau a été évaporée. Doit contenir au moins 25 pour cent de solides du lait et 7,5 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.010</a>	S.O.
Lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé.	Lait dont une partie du gras a été enlevé et qui a été concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation. Il doit contenir au moins 17,0 pour cent de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.012</a>	S.O.
Lait partiellement écrémé 1% ou 2%.	Lait dont la teneur en gras a été réduite par séparation mécanique ou ajustée par l'addition de crème, de lait, de lait partiellement écrémé ou écrémé seuls ou en association. Lait qui ne contient pas plus que 1% ou 2%, de gras de lait selon la spécification. Spécification établie par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.005</a>	S.O.
Lait partiellement écrémé ultrafiltré	Lait partiellement écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de petit-lait à la caséine.	S.O.
Lait UHT (stérilisé)	Le lait UHT est un lait préparé en utilisant la technologie UHT (ultra haute température) pour assurer l'inactivation maximale des microorganismes tout en conservant un maximum de goût et de valeur nutritionnelle. Le lait est mis dans un contenant aseptique, t hermétique, qui le protège de l'air et de la lumière et garantit une longue durée de conservation sans réfrigération. Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.007</a>	S.O.
Sorbet glacé	Aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait. Doit renfermer au plus 5 pour cent de solides du lait, y compris le gras de lait. Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> section B.08.063	S.O.
Yogourt	Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.074</a>	S.O.
Yogourt faible en gras	Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.074</a>	S.O.
Yogourt sans matières grasses	Spécifications définies par le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues B.08.074</a>	S.O.

Taille et conditionnement : Les contenants de lait et de produits laitiers doivent avoir la dimension spécifiée et répondre aux exigences du Règlement et de la Loi sur les aliments et drogues ainsi que du Règlement canadien sur les produits laitiers, précisément les sections 15 et 17.

**Règlements et documentations applicables au lait et aux produits laitiers**

Loi sur les aliments et drogues  
Règlement sur les aliments et drogues ( **Division 8** )  
**Règlement sur les produits laitiers (Règlement canadien sur les produits laitiers)**  
Programme Lait canadien de qualité (LCQ)  
Code de pratiques recommandées - Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS  
Règlements laitiers canadiens et codes de pratiques  
CODEX ALIMENTARIUS-Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers  
Loi sur les aliments et drogues du Canada et Règlement sur les aliments et drogues du Canada – Santé Canada  
Agence canadienne d'inspection des aliments – Lois et Règlements  
Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des produits laitiers - Table des matières  
Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des établissements laitiers - Table des matières  
F. National Dairy Regulation and Code Processing Sector Interpretive Guidelines  
National Dairy Code Production and Processing Regulations  
Centre canadien d'information laitière - Lois, règlements et normes - Canada  
Les Producteurs laitiers du Canada  
Règlement sur les aliments et drogues du Canada (Section 8 pages 243-307)  
**Agence canadienne d'inspection des aliments – Directives sur le lait sans lactose et réduit en lactose**