

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

Title - Sujet Farines, mélanges pour gâteaux	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM19/A	Date 2014-01-24
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM19	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-033-6517
File No. - N° de dossier TOR-3-36240 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-03-31	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2076 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM19/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM19

File No. - N° du dossier

TOR-3-36240

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-37 Farines, mélanges pour gâteaux et mélanges pour pâtisseries

Description :

Farine :

On obtient de la farine en broyant des céréales, d'autres grains ou des racines. La farine est principalement faite de blé, mais on trouve également de la farine de maïs, de riz, de noix, de légumineuses, etc. Des vitamines et des minéraux sont ajoutés à la farine pour compenser la perte de certains nutriments durant la transformation.

Tableau 1.0

Type de farine	Description	Exigence
Farine blanche, farine enrichie et farine blanche enrichie	« Farine blanche », « farine enrichie » et « farine blanche enrichie » sont des options de désignation acceptables pour le nom usuel du même aliment. Ce type de farine doit contenir de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique et du fer ajoutés aux concentrations prévues par l'article B.13.001 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues . De plus, de la vitamine B ₆ , de l'acide <i>d</i> -panthothénique, du magnésium et du calcium peuvent également être ajoutés aux concentrations précisées à l'article B.13.001 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues . Conformément à l'article D.01.004 du Règlement sur les aliments et drogues , lorsque l'un de ces nutriments est ajouté à la farine, une mention relative à la teneur de ce nutriment doit se trouver sur l'étiquette ou dans l'annonce du produit. Les nutriments ajoutés doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.001 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA .
Farine de blé entier	La farine de blé entier est obtenue par mouture et blutage de blé nettoyé de qualité à farine, dont une partie de la couche externe du son ou épiderme, a été enlevée. Elle doit renfermer les constituants naturels du grain de blé dans la proportion d'au moins 95 pour cent du poids total du blé dont elle provient.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.005 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA .

Farine de Graham	C'est une farine à laquelle a été ajoutée une partie du son et autres constituants du grain de blé.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.006 du titre 13 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du <u>Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA</u> .
Farine de gluten	La farine de gluten doit être le produit alimentaire obtenu en enlevant de la farine une partie de l'amidon.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.007 du titre 13 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du <u>Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA</u> .
Farine tout usage	La farine tout usage est une farine enrichie comme il est susmentionné. Elle est obtenue par mouture et mélange de différentes variétés de blé d'hiver à grain tendre et à grain vitreux. Elle a une teneur en protéines d'environ 9 à 12 %. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. Comme son nom l'indique, la farine tout usage se prête à toutes les utilisations.	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du <u>Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA</u> .
Farine à pain	La farine à pain est également connue sous le nom de farine de blé de force ou de farine forte en raison de sa forte teneur en protéine ou en gluten. Elle a une teneur en protéines d'environ 14 à 16 %. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. La farine est habituellement faite d'un plus grand pourcentage de blé de force rouge d'hiver ou de blé de force roux de printemps qui a	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments

	une teneur plus élevée en gluten, ce qui confère au pain l'élasticité nécessaire pour lever davantage.	<u>du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.</u>
Farine à gâteau et à pâtisserie	La farine à gâteau et à pâtisserie est obtenue par la mouture du blé tendre d'hiver et elle a une texture fine et douce. Elle a une faible teneur en protéines (environ 7 à 10 %) ou en gluten. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. Elle est faite de blé tendre.	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du <u>Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.</u>
Farine de seigle	La farine de seigle est obtenue par la mouture du seigle, une céréale de la famille des graminées. Le seigle est cultivé dans le nord des États-Unis, au Canada, en Europe de l'Est et en Russie. La farine de seigle a une très faible teneur en gluten (moins de 2 %) et elle est habituellement mélangée avec de la farine de blé pour produire un pain plus léger.	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du <u>Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.</u>

Tableau 2.0

Type de mélange	Description	Exigences
Mélanges pour gâteaux	Les mélanges à gâteaux sont constitués d'ingrédients prémélangés : farine, sucre, aromatisant, poudre à pâte, parfois d'un certain type de matière grasse et ils nécessitent l'ajout d'autres ingrédients (généralement des œufs, de l'eau et parfois de l'huile végétale ou du beurre).	La durée de conservation minimale garantie des mélanges pour gâteaux entreposés dans un endroit frais et sec doit être de neuf mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'il est préparé selon les instructions du fabricant, le produit fini doit avoir la couleur, la texture, la saveur et les caractéristiques du type de mélange.
Mélanges	Mélanges secs utilisés pour la préparation de crêpes et de gaufres	Les mélanges doivent avoir une durée de

pour crêpes et gaufres	<p>nécessitant l'ajout d'eau ou d'eau et d'œufs. Les mélanges sont constitués de farine, de sucre ou d'autres ingrédients édulcorants, d'agent de levage, de sel, de shortening, de lait écrémé en poudre, de babeurre ou de lactosérum. Les mélanges peuvent également contenir des aromatisants, des épices, des agents émulsifiants et d'autres additifs alimentaires. Lorsque le mélange requiert l'ajout d'eau seulement, il doit également contenir des œufs, des jaunes ou des blancs d'œufs séchés. Les mélanges peuvent être à base de farine de blé ou de sarrasin.</p>	<p>conservation de douze mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'elles sont préparées selon les instructions du fabricant, les crêpes ou les gaufres doivent être légères et tendres, avoir une belle couleur et une belle texture et être exemptes de goût pâteux, amer ou moisi. Lorsqu'on suit les instructions pour préparer des gaufres, celles-ci doivent avoir une texture croustillante et sèche et être uniformément brunes des deux côtés. Les crêpes de blé doivent contenir au moins 45 %, en masse, de farine de blé et au plus 45 %, en masse, d'autres types de farine (orge, maïs, riz, seigle ou soya). Les mélanges pour crêpes de sarrasin doivent contenir au moins 30 %, en masse, de farine de sarrasin et au plus 50 %, en masse, d'autres types de farine (orge, blé, maïs, riz ou soya).</p>
------------------------	---	---

Toutes les farines et tous les mélanges achetés au Canada doivent :

- être conformes au type et au format d'emballage spécifié;
- être conformes au [titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- respecter les descriptions et les exigences précisées aux tableaux 1.0 et 2.0 pour le produit applicable;
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et à ses règlements connexes, à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#), la [Loi sur les grains du Canada](#) et le [Règlement sur les grains du Canada](#);

- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Toutes les farines et tous les mélanges achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes au type et au format d'emballage spécifiés;
- être conformes au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du Règlement sur les aliments et drogues (ou aux lois et règlements du pays d'origine);
- respecter les descriptions et les exigences précisées aux tableaux 1.0 et 2.0 pour le produit applicable;

- être conformes aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la Loi sur les grains du Canada et du Règlement sur les grains du Canada (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux (ou dans les lois et règlements du pays d'origine);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- satisfaire aux autres normes du Codex Alimentarius qui sont pertinentes à la farine, comme la Norme codex pour la farine de blé et la Norme pour la semoule et farine de blé dur;

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (Codex CAC/GL 66-2008);
- être exempts de métaux lourds et conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines s'appliquant à la farine et établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les farines et tous les mélanges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants :

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de la farine, des mélanges pour gâteaux, crêpes ou gaufres offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage :

La farine doit être emballée dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

La farine de blé et la plupart des autres produits de minoterie sont habituellement emballés dans des sacs en papier multicouches, des sacs en polypropylène ou des sacs de jute.

Entreposage et distribution :

Le produit doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à une température de 16 à 20 °C et à une humidité relative de 60 %. La durée de conservation maximale recommandée pour le produit est de douze mois. Une plus faible limite maximale en humidité peut être requise pour certaines destinations en raison du climat, de la durée du transport et de l'entreposage.

Règlements applicables et références concernant la farine et les mélanges pour gâteaux et pour pâtisseries

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Centre de la lutte antiparasitaire d’Agriculture et Agroalimentaire Canada

Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments

Agence canadienne d’inspection des aliments – Salubrité des aliments

Agence canadienne d’inspection des aliments – Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments

Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments de l’Agence canadienne d’inspection des aliments

Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation

Loi sur les grains du Canada

Règlement sur les grains du Canada, en application de la Loi sur les grains du Canada

Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire (Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969)

Section A – Législation canadienne touchant les aliments du Guide relatif à l’importation commerciale de produits – Agence canadienne d’importation des aliments

Norme générale Codex pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Directives pour l’emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Norme codex pour la farine de blé

Norme pour la semoule et farine de blé dur

A-85-269-002/FP-Z01 - Normes de qualité des aliments des FC
SQA 37 Farines, mélanges pour gâteaux et mélanges pour crêpes et pour gaufres

Autres références

[Commission canadienne des grains](#)
[Association canadienne des minoteries de farine de blé](#)
[World of Flours and Flour Milling](#)
[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)