

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

SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

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 Shortenings, Fat and Oil	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM35/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM35	Date 2015-09-28
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6501	
File No. - N° de dossier TOR-3-36256 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-10-30	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) 615-2033 ()	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-13RM35/A

Amd. No. - N° de la modif.

002

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM35

File No. - N° du dossier

TOR-3-36256

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-25 Graisses et huiles

SQA- 25- 01 Shortenings

Description : Le shortening est une graisse mi-solide utilisée pour la préparation des aliments. Techniquement, le shortening désigne tout type de graisse utilisée pour la fabrication de pâtisseries feuilletées ou de pâte de cuisson. Aux fins de la présente description des caractéristiques, le shortening désigne une graisse alimentaire végétale solide ou une graisse extraite d'une source végétale.

Les shortenings fournis doivent satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#)
- à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les shortenings fournis :

- doivent satisfaire aux exigences du [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles](#);
- doivent être comestibles;
- doivent être faits uniquement d'huiles et de graisses d'origine végétale;
- doivent avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses (Santé Canada fournit des renseignements dans le [Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans](#) par type d'application alimentaire);
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
- doivent être du format spécifié;
- doivent satisfaire aux exigences en matière de qualité énoncées dans la norme en vigueur pour le shortening de l'Office des normes générales du Canada (ONGC).

Seul le shortening pour friture peut être additionné d'agents antimoississants. Le shortening pour friture et le shortening pour pâtisseries feuilletées ne doivent pas être additionnés d'agents émulsifiants.

Les shortenings ne provenant pas du Canada doivent :

- être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
- provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le shortening doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être produits, manipulés et emballés dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire
- être faits d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau et combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) ou dans la réglementation équivalente du pays d'origine;
- les graisses et huiles doivent avoir été préparées dans un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire; et
- si des huiles et des graisses d'origine animale sont utilisées, celles-ci doivent provenir d'un établissement agréé conformément à la [Loi sur l'inspection des viandes](#) et son règlement d'application;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être faits d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- avoir un goût et un arôme plaisants et délicats;
- être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
- avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche;
- être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0.

Tableau 1.0 Type de shortening	Caractéristiques
Shortening végétal d'usage général	Doit être uniquement fait de graisses et d'huiles d'origine végétale. Le shortening doit être presque insipide.

Shortening végétal pour friture	<p>Les huiles à fritures sont habituellement divisées en deux catégories : huiles à friture légère ou moyenne et huiles destinées à la grande friture. Les huiles à friture légère ou moyenne comprennent les huiles végétales classiques comme l'huile de canola, l'huile de soja, l'huile de tournesol et l'huile d'olive.</p> <p>Doit contenir des huiles végétales à stabilité moyenne et élevée : huile de canola à teneur élevée en acide oléique, huile de tournesol à teneur moyenne et élevée en acide oléique et huile de soja à faible teneur en acide linoléique; teneur élevée en acides gras monoinsaturés avec une faible quantité d'acides gras polyinsaturés n-6 et n-3; faible teneur en acides gras saturés avec une meilleure résistance à l'oxydation que les huiles végétales ordinaires.</p> <p>Les huiles destinées à la grande friture constituent un bon choix pour la friture de longue durée et pour des utilisations répétées. Ces huiles à stabilité élevée se dégradent lentement malgré les utilisations longues et répétées. Les produits classiques et les solutions de rechange plus récentes pour la grande friture doivent pouvoir être utilisés dans la friteuse de la même manière que les huiles ou les shortenings d'origine végétale partiellement hydrogénés. Comme certains shortenings semblent même avoir une durée d'utilisation plus longue, il est préférable de privilégier des produits faibles en acides gras saturés pour le choix de graisses pour la friture générale.</p> <p>Il existe plusieurs choix pour la grande friture et la friture de longue durée :</p> <p>Huiles végétales naturellement stables. Elles comprennent les huiles de coton, de son de riz et de palme ainsi que les huiles de maïs et d'arachide, les classiques préférées pour la grande friture. L'huile de palme, un produit tropical importé, est stable, mais pas recommandée puisqu'elle contient une concentration très élevée de gras saturés.</p> <p>Huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les termes « pauvre en acide linoléique », « teneur moyenne en acide oléique » et « teneur élevée en acide oléique » servent à décrire les huiles plus récentes dont la composition en acide gras les rend très stables et bonnes pour la grande friture de longue durée. Ces huiles proviennent de plantes (principalement du soja, du canola et du tournesol) qui ont été cultivées à cette fin. Lorsque conservées dans des conditions appropriées, ces huiles peuvent se conserver une semaine ou plus.</p> <p>Mélanges d'huiles à friture légère ou moyenne et d'huiles à grande friture. Vous pouvez accroître la stabilité des huiles à friture moyenne peu coûteuses en les mélangeant avec de petites quantités d'huiles végétales naturellement stables ou d'huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Vous pouvez également faire l'achat de mélanges préfabriqués. Ces mélanges d'huile peuvent être utilisés pour la grande</p>
Shortening d'usage général pour friture	

	friture de longue durée, mais elles se conservent moins longtemps que les huiles stables entièrement naturelles ou les huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les mélanges typiques comprennent 75 à 90 % d'huile de soja ou de canola avec du butylhydroquinone tertiaire mélangé avec 10 à 25 % d'huile d'arachide, de coton, de son de riz ou d'huile dont la composition en acides gras a été modifiée.
Shortening pour pâtisseries feuilletées	Le shortening servant à la fabrication des pâtisseries feuilletées contient environ 30 à 45 % d'oléostéarine et de 45 à 60 % d'huile de coton ou d'autres végétaux. Le produit a une teneur en eau de 7 à 10 %, est très cireux et convient à la préparation de couches minces pour les pâtisseries feuilletées.

SQA-25-02 **Lard**

Description : Le lard est le gras fondu du porc. Il peut provenir de n'importe quelle partie du porc pourvu qu'il y ait une forte concentration de tissus adipeux. Le lard contient généralement de 38 à 43 % de gras saturés, de 56 à 62 % de gras insaturés, 900 kcal/100 g, et son point de fumée est de 121 à 218 °C.

Le lard fourni doit satisfaire :

- à la *Loi sur les aliments et drogues*, au *Règlement sur les aliments et drogues*;
- à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et à son règlement d'application.

Le lard fourni doit :

- être conforme aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et au titre 9 du *Règlement sur les aliments et drogues* – Graisses et huiles;
- doit respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles;
- être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;
- être préparé dans un établissement agréé en vertu du *Règlement sur l'inspection des viandes*;
- être comestible;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- avoir du corps, une bonne texture et un bon goût;
- être exempt de goût ou d'odeur désagréables;
- être du format spécifié;
- respecter les exigences en matière de qualité énoncées dans la norme pour le lard de l'Office des normes générales du Canada.

Le lard ne provenant pas du Canada doit :

- être conforme aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et au titre 9 du *Règlement sur les aliments et drogues* – Graisses et huiles;
- doit respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le lard doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;

- être préparé dans un établissement agréé en vertu du Règlement sur l'inspection des viandes;
- être comestible;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- avoir du corps, une bonne texture et un bon goût;
- être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
- être du format spécifié;
- respecter les exigences en matière de qualité énoncées dans la norme pour le lard de l'Office des normes générales du Canada.

Emballage : Le lard fourni doit être conforme à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et à son règlement d'application. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

Entreposage et distribution : Le lard fourni doit être entreposé à la température ambiante (28 à 30 °C). Il a habituellement une durée de conservation de 18 mois s'il est entreposé et manutentionné de façon appropriée.

SQA- 25- 03 Huiles végétales

Description : Les huiles végétales doivent être faites d'huiles d'origine végétale entièrement raffinées. L'huile végétale est également connue sous le nom d'huile à friture. On compte parmi les différents types d'huiles végétales comestibles l'huile d'olive, l'huile de soja, l'huile de canola, l'huile de graines de citrouille, d'huile de maïs, l'huile de carthame, l'huile d'arachide, l'huile de pépins de raisin, l'huile de sésame, etc. ou une combinaison d'huiles. On peut aromatiser l'huile en y faisant macérer des aliments comme des fines herbes, des piments, de l'ail, etc. pendant un certain temps.

Les huiles fournies doivent satisfaire :

- à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues;
- à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et à son règlement d'application.

Les huiles fournies doivent :

- être conformes aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles;
- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être claires et brillantes en apparence;
- être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
- être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire;
- être du type spécifié dans le tableau 2.0;
- être du format d'emballage spécifié.

Des antioxydants et des agents antimoussants peuvent être ajoutés aux huiles pour améliorer leur stabilité et leur performance.

Les huiles ne provenant pas du Canada doivent :

- être conformes aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles;

- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (l'huile doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être claires et brillantes en apparence;
- être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
- être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire;
- être du type spécifié dans le tableau 2.0;
- être du format d'emballage spécifié.

Table 2.0 Type d'huile	Caractéristiques
Huile d'olive	L'huile d'olive doit être de l'huile obtenue du fruit de l'olivier. Sa composition en acide gras doit respecter l'article B.09.003 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</u> . Une bonne huile d'olive doit avoir une teinte vert pâle à jaune, un goût et une odeur agréables, et être exempte de goût et d'odeur atypiques. L'huile d'olive fournie doit respecter les caractéristiques précisées dans la <u>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</u> pour le type d'huile en question (huile d'olive vierge ou extra-vierge).
Huile de coton	L'huile de coton est l'huile de cuisson extraite des graines du cotonnier. L'huile de coton fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.004 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . Une bonne huile de coton a une teinte légèrement ambrée, est claire et a une odeur fraîche et douce. Une couleur foncée indique une huile de mauvaise qualité et de piètres méthodes de raffinage. Une teneur élevée en acides gras est également signe de mauvaise qualité.
Huile de maïs	L'huile de maïs est l'huile extraite du germe de maïs (blé d'Inde). L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.006 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L'huile de maïs fournie doit être claire et brillante en apparence, avoir une teinte légèrement ambrée et être exempte de goût et d'odeur désagréables.
Huile de soja	L'huile de soja est l'huile extraite des graines de soja. L'huile fournie doit respecter exigences énoncées dans l'article B.09.008 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L'huile de soja fournie doit être claire et brillante en apparence et être exempte de goût et d'odeur désagréables. L'huile ayant une odeur caractéristique de poisson ou de haricot indique que l'huile n'a pas été suffisamment raffinée et désodorisée. Un tel produit est inacceptable.
Huile d'arachide	L'huile d'arachide est l'huile extraite des graines d'arachide. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.007 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L'huile d'arachide fournie doit avoir l'arôme et le goût des arachides ainsi qu'une teinte ambrée. Certaines huiles, d'une teinte légèrement plus foncée, sont également de bonne qualité.
Huile de canola	L'huile de canola est extraite des graines de canola. Le canola provient du colza et a été créé à l'aide de techniques classiques de sélection des végétaux. Cette nouvelle plante oléagineuse a été nommée « canola », et une définition stricte réglementée à l'échelle internationale la différencie du colza puisqu'elle contient moins de deux pour cent d'acide érucique et moins de 30 µmoles de glucosinolates. Par conséquent, les produits d'oléagineux qui ne respectent pas cette norme ne peuvent porter la marque de commerce « canola ». L'huile de canola fournie doit respecter les exigences énoncées dans le <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues –</u>

	<u>Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L’huile de canola fournie doit avoir une teinte jaunâtre.
Huile de tournesol	L’huile de tournesol est l’huile extraite des graines de tournesol. L’huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l’article B.09.009 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L’huile fournie doit être de l’huile de tournesol de qualité alimentaire, être claire, avoir une teinte jaune pâle et une saveur douce.
Huile de sésame	L’huile de sésame est extraite des graines de sésame. Il existe de nombreuses variétés d’huile de sésame. L’huile fournie doit être de la variété spécifiée. L’huile de sésame pressée à froid est obtenue de graines de sésame crues et a une teinte jaune pâle; l’huile de Beni (huile de sésame indienne) ou huile de til/teel a une teinte dorée; les huiles de sésame chinoise et coréenne proviennent de graines de sésame rôties et ont une couleur brun foncé. L’huile de sésame légère doit avoir un goût léger avec un soupçon de saveur de noix. L’huile de sésame foncée a un goût beaucoup plus prononcé.

Emballage : Les huiles fournies doivent respecter la Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation et son règlement d’application. Sauf indication contraire, le conditionnement, l’étiquetage, l’emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis. L’huile végétale doit être fournie dans les formats d’emballage spécifiés.

Entreposage et distribution : Raffinées ou non, toutes les huiles sont sensibles à la chaleur, à la lumière et au contact avec l’oxygène. Il est recommandé d’entreposer et de transporter toutes les huiles dans un réfrigérateur ou de les conserver dans un milieu frais et sec. Les huiles peuvent épaissir, mais elles redeviennent liquides lorsqu’elles sont laissées à la température de la pièce.

Règlements applicables et références concernant les shortenings, les graisses et les huiles

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

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

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

Titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles

Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles

Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application

Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive

Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans par type d'application alimentaire (Santé Canada, 2006)