



**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 Milk and Dairy Products	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM29/A	Amendment No. - N° modif. 004
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM29	Date 2016-03-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6507	
File No. - N° de dossier TOR-3-36250 (003)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2017-03-31	
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: Escander, Lisa	Buyer Id - Id de l'acheteur tor003
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

SQA-18 - Lait et produits laitiers

[Règlements et références applicables concernant le \[lait et produits laitiers\]](#)

Description

1. Le **lait** doit être la sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache, genre *Bos*, qui contient de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une portion 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 \(DORS/79-840\)](#).
2. Le **lait et les produits laitiers** fournis doivent :
 - a. être conformes à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#);
 - b. satisfaire aux exigences du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
 - c. être du type et de la taille précisés;
 - d. être pasteurisés conformément au paragraphe B.08.002.2 du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#);
 - e. satisfaire aux exigences et aux normes de catégorie du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#) tels qu'ils sont indiqués dans le [tableau 1](#);
 - f. provenir d'un établissement engagé dans le [Programme Lait canadien de qualité \(LCQ\)](#);
 - g. provenir d'un établissement satisfaisant aux critères ARMPC tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#) et dans la [Code national sur les produits laitiers – Partie I, Directives d'interprétation pour la production](#);
 - h. satisfaire aux exigences du [Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); ettt
 - i. être emballés et étiquetés conformément au [Code national sur les produits laitiers – Partie I, Directives d'interprétation pour la production](#), (articles 16 à 23).
3. Le **lait et les produits laitiers** ne provenant pas du Canada doivent :
 - a. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - b. 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 \(DORS/79-840\)](#);

- c. satisfaire 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;
- d. respecter les critères équivalents du produit et la catégorie indiqués dans le [tableau 1](#) pour le produit laitier spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
- e. provenir d'un établissement satisfaisant aux critères ARMPC tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#) et le [Code national sur les produits laitiers – Partie I, Directives d'interprétation pour la production](#);
- f. satisfaire aux exigences du [Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. être exempts de contamination;
- h. être comestibles;
- i. être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#); et
- j. être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#) (articles 16 à 23) ou son équivalent.

SQA-18-01 - Tableau 1 : Lait et produits laitiers

Produit	Spécification	Catégorie
Lait		
Babeurre	Liquide résiduel, presque exempt de gras du lait, issu du processus de fabrication du beurre (c.-à-d. lait et crème fermentés ou non fermentés barattés). Le babeurre est également produit par la fermentation du lait écrémé liquide, soit par l'aigrissement spontané du lait sous l'action de bactéries productrices d'acide lactique ou d'arôme, soit par l'inoculation de cultures bactériennes pures dans le lait chauffé (babeurre de culture). Le babeurre diffère surtout des autres laits liquides par sa plus forte teneur en acide lactique. Il peut être pasteurisé ou stérilisé.	S.O.
Lait entier	Sécrétion lactée normale de la glande mammaire de la vache. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.003.	S.O.
Lait écrémé	Lait qui ne contient pas plus de 0,3 % de gras du lait. Spécifications définies par le Règlement sur les	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
	<i>aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</i> , article B.08.004.	
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, ou d'une combinaison de ces éléments. Lait qui ne contient pas plus de 1 % ou 2 % de gras du lait selon la spécification. Spécifications définies par le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</i> , article B.08.005.	S.O.
Lait à teneur réduite en lactose ou sans lactose	Lait spécialement traité avec l'enzyme lactase pour éliminer ou réduire considérablement sa teneur naturelle en lactose. Le lait à teneur réduite en lactose fourni doit correspondre au type spécifié (lait entier, sans gras, etc.). Le lait sans lactose ou réduit en lactose doit répondre aux directives de l'ACIA, telles que spécifiées dans le présent document : le terme sans lactose signifie qu'aucune trace de lactose n'est détectée par les méthodes acceptables d'analyse. Le terme teneur réduite en lactose peut être employé pour désigner un produit dont la teneur en lactose a été considérablement réduite. Une réduction est dite considérable si elle est supérieure ou égale à 25 %.	S.O.
Lait au chocolat	Produit lacté aromatisé conforme aux spécifications des articles B.08.016 à B.08.018 du <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</i> .	S.O.
Lait UHT (stérilisé)	Le lait UHT est un lait préparé à l'aide de la technologie UHT (ultra haute température) pour assurer l'inactivation maximale des microbes tout en lui conservant un maximum de goût et de valeur nutritionnelle. Le lait est mis dans un contenant aseptique qui le protège de l'air et de la lumière et qui lui garantit une longue durée de conservation sans réfrigération. Spécifications définies par le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</i> , article B.08.007.	S.O.
Lait évaporé	Lait dont une partie de l'eau a été évaporé. Doit contenir au moins 25 % de solides du lait et 7,5 % de gras du lait. Spécifications définies par le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</i> , article B.08.010.	S.O.
Lait écrémé évaporé	Lait concentré à la moitié au moins de son volume original par déshydratation. Il doit contenir au plus	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
	0,3 % de gras du lait et au moins 17 % de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.011.	
Lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé	Lait dont une partie des matières grasses ont été enlevées et qui a été concentré à au moins la moitié de son volume original par déshydratation. Il doit contenir au moins 17,0 % de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.012.	S.O.
Lait condensé ou lait condensé sucré	Lait dont une partie de l'eau a été évaporé et auquel on a ajouté du sucre, du dextrose, du glucose, des solides du glucose ou du lactose, ou une combinaison de ces éléments. Doit renfermer au moins 28 % de solides du lait et 8 % de gras du lait. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.009.	S.O.
Crème	Liquide gras obtenu par séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur du liquide en gras du lait. La crème dite à céréales (<i>cereal cream</i>) contient un minimum de 10 % de gras du lait; la crème dite de table (<i>table cream</i>) en contient un minimum de 18 %. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.075.	S.O.
Crème à fouetter	Liquide gras obtenu par la séparation des éléments du lait, de manière à en élever la teneur en gras du lait. Minimum 32 % de gras du lait. Crème ayant été thermisée à une chaleur supérieure à 100 °C. Peut contenir les ingrédients et les additifs spécifiés par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.075.	S.O.
Crème glacée	Doit contenir au moins 36 % de solides, 10 % de gras du lait, ou 8 % de gras du lait si du cacao, du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.062.	S.O.
Sorbet	Aliment congelé autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait. Doit renfermer au plus 5 % de solides du lait, y compris le gras du lait. Spécifications définies par le	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
	<u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</u> , article B.08.063.	
Crème sure, ordinaire (entière), à teneur réduite en gras ou sans gras	La crème sure est préparée à partir de crème pasteurisée surie au moyen d'une culture bactérienne productrice d'acide. La crème sure ordinaire, ou entière, doit renfermer au moins 14 % de gras du lait. La crème sure légère contient moins de gras du beurre que la crème sure ordinaire (4,0 à 5,5 %) 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 ne peut contenir, le cas échéant, que des quantités infimes de gras du lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</u> , article B.08.077.	S.O.
Yogourt ordinaire, nature ou aromatisé	Le yogourt peut être nature, ou sucré et aromatisé, et il peut contenir des saveurs naturelles ou artificielles. Le yogourt ordinaire est fait de lait homogénéisé. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</u> , article B.08.074. Si une saveur spécifique de yogourt est commandée par exemple, aux fraises, elle doit être fournie sans aucune substitution.	S.O.
Yogourt sans matières grasses, nature ou aromatisé	Le yogourt peut être nature, ou sucré et aromatisé, et il peut contenir des saveurs naturelles ou artificielles. Le yogourt sans matières grasses est fait de lait dont la teneur en gras du lait ne peut dépasser 0,3 %. Ce yogourt contient donc moins de 1 % de gras du lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</u> , article B.08.074. Si une saveur spécifique de yogourt est commandée par exemple, aux fraises, elle doit être fournie sans aucune substitution.	S.O.
Yogourt faible en gras, nature ou aromatisé	Le yogourt peut être nature, ou sucré et aromatisé, et il peut contenir des saveurs naturelles ou artificielles. Le yogourt faible en gras contient au plus 2 % de gras du lait, et il contient 10 % de la valeur quotidienne de calcium par 100 g. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers</u> , article B.08.074. Si une saveur	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
	spécifique de yogourt est commandée par exemple, aux fraises, elle doit être fournie sans aucune substitution.	
Yogourt grec, nature ou aromatisé	Le yogourt grec peut être nature, ou sucré et aromatisé, et il peut contenir des saveurs naturelles ou artificielles. Il est fabriqué avec du lait égoutté avant la fermentation ou du petit-lait égoutté après la fermentation. Le yogourt grec a une consistance relativement ferme (entre celle du yogourt conventionnel et celle du fromage) et sa teneur en protéines est plus élevée que celle des autres yogourts. Sa consistance particulière lui donne une meilleure tenue lorsqu'il est chauffé, car il n'a pas tendance à se séparer. Le yogourt grec doit contenir au plus 2 % de gras du lait et 10 % de la valeur quotidienne de calcium par 100 g. Du yogourt grec sans gras est également disponible. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.074. Si une saveur spécifique de yogourt est commandée par exemple, aux fraises, elle doit être fournie sans aucune substitution.	S.O.
Lait écrémé en poudre	Lait écrémé sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 % de solides du lait. Spécifications définies par les articles B.08.014 et B.08.014A du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers .	Canada 1, conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840)
Lait entier en poudre	Lait entier sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 % de solides du lait et 26 % de gras du lait. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.013.	Canada 1, conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840)
Lait partiellement écrémé ultra filtré	Lait partiellement écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour en soustraire partiellement l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en modifier le rapport protéines de petit-lait/caséine.	S.O.
Lait écrémé ultra filtré	Lait écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour en soustraire partiellement l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en modifier le rapport protéines de petit-lait/caséine.	S.O.
Beurre	Préparé à partir de lait pasteurisé ou de produits du	Canada 1,

Produit	Spécification	Catégorie
	lait. Doit contenir au moins 80 % de gras du lait au poids. Peut contenir des solides du lait, des cultures bactériennes, du sel et du colorant alimentaire. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.056, et le Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840) .	conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840)
Beurre non salé	Préparé à partir de lait pasteurisé ou de produits du lait. Doit contenir au moins 80 % de gras du lait au poids. Peut contenir des solides du lait, des cultures bactériennes, du colorant alimentaire et du sodium jusqu'à un maximum de 11 g par 100 g. Parfois appelé « beurre doux ». Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 8, Produits laitiers , article B.08.056 et le Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840) .	Canada 1, conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840)

Taille

Emballage

4. Les contenants de **lait et de produits laitiers** doivent avoir la dimension spécifiée et répondre aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ainsi que du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), précisément les articles 15 et 17.

Règlements et références applicables au [lait et produits laitiers]

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Programme Lait canadien de qualité \(LCO\)](#)

[Règlements sur la production et la transformation des produits laitiers - Code national sur les produits laitiers](#)

[Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada – Santé Canada](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Procédures d'inspection des produits laitiers – Table des matières](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des établissements laitiers – Table des matières](#)

[Centre canadien d'information laitière \(CCIL\)](#)

[Les Producteurs laitiers du Canada](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Directives sur le lait sans lactose et réduit en lactose](#)