



**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 Bread and Baked Products	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM07/A	Amendment No. - N° modif. 004
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM07	Date 2016-03-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6529	
File No. - N° de dossier TOR-3-36227 (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	
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: 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-34 - Pain et produits de boulangerie

[SQA-34-01 – Pain](#)

[SQA-34-02 - Produits panifiés](#)

[SQA-34-03 - Pains plats](#)

[Règlements applicables et références concernant le \[pain et les produits de boulangerie\]](#)

SQA-34-01 - Pain

Description

1. Le **pain** est un aliment stable produit par la cuisson d'une pâte faite avec de la levure, comme agent de levage, et constituée principalement de farine, de liquide (eau ou lait) et d'autres ingrédients (gras, sucre et sel) variant selon le type de pain. Les pains achetés doivent être nutritifs et d'un goût agréable, bien développés et bien cuits avec un brunissement égal. Ils doivent être exempts de croûte brûlée et être de taille uniforme. La texture de la mie doit être bonne et homogène, exempte de pâte collante, de grumeaux, de moisissures ou d'altération (pain filant).
2. Le pain filant est le nom d'une maladie qui entraîne la décomposition de l'amidon et des protéines du pain, ainsi qu'une pigmentation de la mie qui devient collante. Ces altérations s'accompagnent d'une odeur caractéristique désagréable et d'un goût nauséux. Cette maladie du pain, qui n'est pas visible immédiatement après la cuisson, se manifeste habituellement de 12 à 36 heures après la sortie du four.

SAQ-34-01-01 - Tableau 1 : Types de pain

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
Pain blanc	Fait d'une pâte levée cuite au four et préparée avec de la farine et de l'eau qui peut contenir du sel, de la graisse alimentaire, du saindoux, du beurre ou de la margarine, du lait ou des produits du lait, des œufs entiers, des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs (frais, déshydratés ou congelés); un édulcorant et d'autres ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. Le pain blanc doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain de style	Variante du pain blanc constituée d'une	Doit être conforme au

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
français ou italien	pâte levée préparée avec de la farine, de l'eau, du sucre et du sel, sans aucun autre des ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. Le pain de style français ou italien doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres, et sa croûte doit être dure.	Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain blanc enrichi	Fait d'une pâte dans laquelle la farine enrichie est la seule farine de blé utilisée et contient des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.022. Le pain blanc enrichi doit être de couleur blanc crème sans endroits grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.022. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain de blé entier	Fait d'une pâte dans laquelle le pourcentage donné de farine doit être une farine de blé entier et doit contenir au moins 60 % de blé entier par rapport à la quantité totale de farine utilisée et des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.026.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.026. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain brun	Pain coloré par l'utilisation de farine de blé entier, de farine Graham, de son, de mélasse ou de caramel.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.027. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Le pain doit contenir pour 100 parties en poids de farine au moins 50 parties en	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
	poids de raisins secs avec/ou sans pépins, ou de raisins secs et de raisins de Corinthe desquels au moins 35 parties doivent être des raisins secs et peuvent contenir des épices ou des pelures.	<u>drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</u> B.13.025. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.

3. **Pain** contenant des ingrédients qui sont interdits dans la norme générale relative au pain (comme des fruits, des noix, des graines et des saveurs) ou d'autres ingrédients (surtout diverses farines panifiables, d'autres types de farines et des amidons) qui sont permis en proportions supérieures à celles indiquées dans la norme générale.

SQA-34-01-02 – Tableau 2 : Pain de composition spéciale

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain Graham	Farine Graham	150	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</u> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au lait	Solides du lait	6	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</u> B.13.029. La durée minimale de conservation garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</u> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain au miel	Miel	5	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au fromage	Fromage	12	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain d'avoine	Avoine	20	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain de blé concassé	Blé concassé	20	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au germe de blé	Germe de blé	2	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits</i>

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			<i>de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux fruits	Fruits	40	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain triticale	Farine triticale	20	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain de seigle	Farine de seigle	20	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire. Si du pain de seigle léger est exigé, au moins 10 % de la farine doit être de la farine de seigle. Si du pain de seigle foncé est exigé, au moins 30 % de la farine doit être de la farine de seigle.
Pain aux raisins	Raisins secs sans pépins	50	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits</i>

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			<i>de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Ou un mélange de raisins secs et de raisins de Corinthe	35 et plus 15 maximum	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain au son	> 2 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	> 2 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	Cote protéique d'au moins 0	Doit être conforme au <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</i> <i>Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.



SQA-34-02 - Produits panifiés


Description

4. Produits fabriqués avec de la farine, de l'eau et d'autres ingrédients variant selon le produit. Le sel, le gras et des agents de levage comme la levure et le bicarbonate de soude sont des ingrédients courants. Les produits panifiés peuvent contenir d'autres ingrédients comme du

lait, des œufs, du sucre, des épices, des fruits (comme les raisins secs), des légumes (comme l'oignon), des noix (comme les noix de Grenoble) ou des graines (comme des graines de pavot).

SQA-34-02-01 – Tableau 3 : Produits panifiés

Type de produit panifié	Description	Exigences
Bagel	Le bagel est un produit panifié en forme d'anneau, traditionnellement façonné à la main à partir d'une pâte de blé à levure à peu près de la taille d'une main. Les bagels sont d'abord bouillis dans l'eau et puis cuits au four. Les bagels ont une mie dense, élastique et pâteuse, avec une croûte brunie parfois croquante. Des graines de pavots, de sésame ou autres peuvent être cuites sur la croûte extérieure. Les bagels peuvent aussi être faits de différents types de pâte comme la pâte de grains entiers ou de seigle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Les bagels doivent être du type ou de la saveur précisés. Les bagels ne peuvent être congelés que si cela est précisé.
Biscuits soda 	Le biscuit soda est un biscuit mince, habituellement carré, fait de farine blanche, de la graisse alimentaire, de levure et de bicarbonate de soude. La plupart des variétés sont légèrement saupoudrées de gros sel ou non salées. La surface du biscuit soda est perforée, ce qui permet à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, de manière à ce que le levage soit uniforme. Les bords en pointillé permettent de détacher les biscuits les uns des autres. Leur texture est très sèche et craquante.	À moins d'indication contraire, les biscuits soda doivent être faits de farine de blé entier.
Muffins anglais	Le muffin anglais est un petit pain à pâte levée rond et plat (ou mince) qui est habituellement servi fendu à l'horizontale. Les muffins anglais peuvent être faits de pâte de farine blanche ou de farine de grains entiers et sont offerts en différentes saveurs comme la cannelle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, les muffins anglais doivent être faits de farine de blé entier.
Pain Kaiser 	Le pain Kaiser ou empereur est un petit pain rond et croustillant. Il est fait de farine blanche ou de blé entier, de levure, de malt, d'eau et de sel. La face supérieure est habituellement divisée en cinq segments à symétrie rotative, séparés par des coupes superficielles rayonnant du centre vers	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, les pains Kaiser doivent être faits de farine de blé entier et contenir 2,5 g de fibres

Type de produit panifié	Description	Exigences
	l'extérieur ou en cinq lobes obtenus par pliages successifs chevauchants.	chacun; leur diamètre doit être de 8,9 cm et leur poids, de 60 g.
Croissant	Le croissant est un petit pain à pâte feuilletée ayant une forme distinctive de croissant. Les croissants sont faits de couches de pâte levée couvertes de beurre, roulées et repliées plusieurs fois en succession, puis abaissées en une feuille, selon une technique nommée stratification. Le processus donne une pâtisserie à plusieurs couches, de texture croustillante semblable à une pâte feuilletée.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Les croissants ne peuvent être congelés que si cela est précisé.
Tortilla dure 	La tortilla dure est une galette craquante de farine de maïs frite en forme de U.	Les tortillas fournies doivent être non salées, mesurer 12,7 cm de longueur et peser 13 g chacune.

SQA-34-02-01-02 - Tableau 4 : Produits panifiés – Petits pains

Type de produit panifié	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, ne doivent pas être congelés]
Petits pains	Produits panifiés à pâte levée offerts en différentes tailles et formes.	Doivent demeurer de goût agréable, frais et savoureux 72 h après la livraison, sauf s'il s'agit de petits pains croûtés, qui doivent demeurer frais et savoureux 48 h après la livraison.
Petits pains blancs		Faits d'une farine blanche enrichie conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B13.001. Les petits pains blancs doivent être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.
Petits pains blancs à farine enrichie		Doivent être conformes aux exigences relatives aux petits pains blancs et contenir, par 100 parties de farine, au moins deux parties en masse de solides de lait écrémé ou quatre parties en masse de poudre de lactosérum séché.
Petits pains de blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité.
Petits pains croûtés		Doivent être cuits au four jusqu'à l'obtention d'une croûte dure sur la totalité de la surface et doivent être de la taille et de la forme prescrites.



Type de produit panifié	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, ne doivent pas être congelés]
Petits pains mollets		Doivent être faits d'une pâte qui contient pour chaque partie de farine, au moins deux parties en masse de sucre ou de dextrose et au moins deux parties en masse de la graisse alimentaire ou de saindoux. La croûte doit être souple au toucher. Les petits pains doivent être de la masse, de la taille et de la forme prescrites.
Pains à hot dog		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent avoir la forme requise pour les hot dogs. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser 43 g. La croûte du dessus doit être souple au toucher.
Pains à hamburger, blancs		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm et peser au moins 43 g, à moins d'indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher.
Pains à hamburger, blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité. Ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm et peser au moins 43 g, à moins d'indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher. Les pains hamburger de blé entier doivent contenir au moins 2,5 g de fibres chacun.
Pains à sous-marin, blancs		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives au pain de style français ou italien sauf qu'ils doivent être de forme allongée, semblable à celle des pains à hot dog, mais plus larges que ces derniers. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser au moins 65 g.
Pains à sous-marin, blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité. Ils doivent être de forme allongée, semblable à celle des pains à hot dog, mais plus larges que ces derniers. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser au moins 65 g. Les pains à sous-marin de blé entier doivent contenir au moins 2,5 g de fibres chacun.


SQA-34-03 - Pains plats

Description



5. Les **pains plats** sont faits avec de la farine, de l'eau et du sel, et la pâte est bien aplatie. Plusieurs pains plats ne contiennent pas de levure, ils sont donc plats. Certains sont légèrement levés comme le pita. Les pains plats peuvent contenir différents ingrédients comme la poudre de cari, des jalapeños en dés, de la poudre de piments forts, du poivre noir, etc. Des huiles d'olive ou de sésame peuvent aussi être ajoutées. L'épaisseur des pains plats peut varier de un millimètre à quelques centimètres.


SQA-34-03-01 – Tableau 5 : Pains plats

Type de pain plat	Description	Exigences
Pita blanc et de blé entier 	Le pain pita est un pain rond et plat, à pâte légèrement levée formant une poche. La « poche » du pain pita est créée par la vapeur qui fait gonfler la pâte à la cuisson. Lorsque le pain refroidit et s'aplatit, une poche se forme au centre. Le pain pita peut avoir différentes tailles, être rond ou ovale, et blanc ou de blé entier.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, le pain pita doit avoir un diamètre de 16,5 cm et peser 60-65 g. À moins d'indication contraire, il ne doit pas être fourni congelé.
Tortilla blanche ou de blé entier 	La tortilla mexicaine est faite d'une farine de maïs ayant reçu un traitement spécial. Les tortillas sont peuvent aussi être faites de farine de blé. Les tortillas de maïs et les tortillas de blé ont des textures différentes. La tortilla de maïs est plus épaisse et plus cassante que la tortilla de blé qui se brise moins facilement en raison de sa haute teneur en gluten. Pour cette raison, la tortilla de blé peut être plus grande et plus mince. On trouve, sur le marché, des tortillas souples de farine blanche ou de blé entier, de 12 ou 25 cm de diamètre.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, elle ne doit pas être fournie congelée. Les tortillas fournies doivent peser 34 g (12 cm) ou 61 g (25 cm), selon ce qui est précisé. Les tortillas de blé entier de 25 cm doivent contenir au moins 2,5 g de fibres.
Focaccia	La focaccia est un pain plat italien fait avec une farine à teneur élevée en gluten, de l'huile, de l'eau, du sel et de la levure. La	La durée de conservation minimale garantie après livraison

Type de pain plat	Description	Exigences
	pâte est aplatie de manière caractéristique ou pressée à la main en couche épaisse, puis cuite au four sur une pierre. La face supérieure est souvent perforée au couteau pour que les bulles d'air puissent s'échapper à la cuisson. La surface peut aussi être saupoudrée d'herbes ou garnie d'autres ingrédients.	doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, il ne doit pas être fourni congelé.

SQA-34-03-02 - Tableau 6 : Autres produits panifiés

Type de produit panifié	Description	Exigences
<p>Croûtons</p> 	<p>Petits morceaux de pain frit ou grillé au four, habituellement en forme de dé. Leur taille et leur forme peut varier. Ils sont habituellement enrobés de gras ou d'huile, avant d'être cuits au four. Sur le marché, on trouve des croûtons assaisonnés et non assaisonnés.</p> <p>Aucun assaisonnement additionnel n'est ajouté aux croûtons nature.</p> <p>En ce qui concerne les croûtons assaisonnés, du sel, des herbes ou des épices sont être ajoutés aux croûtons avant qu'ils ne soient cuits au four.</p> <p>Quant aux croûtons au fromage, on y ajoute du parmesan ou un autre fromage sec avant de les cuire au four.</p>	<p>Doivent être faits de pain satisfaisant aux exigences du <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.021 ou B.13.022.</p> <p>À moins d'indication contraire, ils ne doivent pas être fournis congelés.</p> <p>Les croûtons ne doivent pas être préparés avec du pain rassis.</p>
<p>Chapelure, nature</p> 	<p>La chapelure est faite de pain séché, cuit au four ou grillé jusqu'à ce qu'il soit croustillant sans qu'il ne brunisse, de manière à enlever presque toute l'humidité sans le rôtir ou le colorer. Une fois séché, le pain est pulvérisé mécaniquement. La chapelure doit être faite avec du pain frais, parce que le pain rassis lui donnerait une saveur atypique.</p>	<p>Doit être faite de pain satisfaisant aux exigences du <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i> B.13.021 ou B.13.022.</p> <p>À moins d'indication contraire, elle ne doit pas être fournie congelée.</p>

Type de produit panifié	Description	Exigences
		La chapelure ne doit pas être préparée avec du pain rassis.
Chapelure panko 	La chapelure panko est une chapelure floconneuse de type japonaise. Elle est faite de pain cuit par un courant électrique, ce qui donne un pain sans croûte. Sa texture est plus croustillante et plus aérée que la plupart des chapelures occidentales et elle résiste à l'absorption de graisse et d'huile pendant la friture. Il en résulte un enrobage plus léger.	Doit être faite de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 ou B.13.022.

6. Tous les **pains**, pains de composition spéciale, pains plats, produits panifiés et sous-produits du pain achetés au Canada :

- a. doivent être du type et dans un format d'emballage spécifiés;
- b. doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1 à 6;
- c. le pain et le pain de composition spéciale doivent avoir été sortis du four pas moins de 12 h ou plus de 24 h avant la livraison;
- d. ne doivent pas avoir été congelés à moins d'indication contraire;
- e. doivent être conformes aux exigences des tableaux 1 à 6 le cas échéant, à moins d'indication contraire;
- f. doivent être conformes aux articles pertinents dans 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 \(4e suppl.\)\)](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
- g. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- h. doivent être conformes aux articles pertinents du document de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- i. doivent être conformes à toutes les exigences prescrites par la [Commission canadienne des grains](#);
- j. 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](#);

- k. 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/ou le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - l. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - m. 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 (ARMPC);
 - n. doivent provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPC énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
 - o. doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes du document [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
7. Tous les **pains**, pains de composition spéciale, pains plats, produits panifiés et sous-produits du pain achetés à l'extérieur du Canada :
- a. doivent provenir uniquement 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 dans un format d'emballage spécifiés;
 - c. doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1 à 6;
 - d. ne doivent pas avoir été congelés au préalable;
 - e. doivent être conformes aux exigences des tableaux 1 à 6, le cas échéant, à moins d'indication contraire;
 - f. doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#); [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 \(4e suppl.\)\)](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\) pris en vertu de la Loi](#);

- g. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la [*Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)*](#);
- h. doivent être conformes aux articles pertinents du document de [*l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments*](#) et de [*l'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)*](#);
- i. doivent être conformes aux exigences répertoriées (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) par la [*Commission canadienne des grains*](#);
- j. doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires indiqués dans le [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires*](#); et/ou
- k. doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires indiqués dans la [*Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]*](#);
- l. 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 \(C.R.C., ch. 417\)*](#);
- m. 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
- n. doivent être conformes à toutes les exigences indiquées dans la [*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]*](#);
- o. 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 (ARMPC);
- p. doivent provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPC énoncés dans l'annexe du [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
- q. 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 au pain;
- r. doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [*Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]*](#);
- s. doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tout le **pain** doit être obtenu de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Format

8. Le format habituel standard utilisé dans le commerce de détail et de gros et offert sur le marché pour le **pain et les produits de boulangerie** frais à moins d'indication contraire.

Emballage

9. Le **pain et les produits de boulangerie** frais doivent être conditionnés dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, 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.

Entreposage et distribution

10. Tous les produits doivent être livrés au moyen de véhicules propres et hygiéniques et dans des boîtes, des conditionnements ou des plateaux qui protègent le produit de la poussière et de la contamination pendant le transport.

Règlements applicables et références concernant le [pain et les produits de boulangerie]

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

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[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 \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada - Tendances de consommation - Produits de boulangerie au Canada](#)

[Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

[Commission canadienne des grains](#)

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

[Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)