



**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

<b>Title - Sujet</b> Flour and Cake, Pancake, Waffle Mix	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM19/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 004
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM19	<b>Date</b> 2017-03-31
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6517	
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36240 (224)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2018-03-30</b>	
<b>Time Zone</b> Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Juan, Peggy	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> tor224
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (905) 615-2033 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (905) 615-2023
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

Solicitation No. - N° de l'invitation  
E6TOR-13RM19/A  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
E6TOR-13RM19

Amd. No. - N° de la modif.  
004  
File No. - N° du dossier

Buyer ID – Id de l'acheteur  
tor224  
CCC No./N° CCC – FMS No/N° VME

---

La modification no 004 vise à diffuser les spécifications révisées sur la qualité des aliments, à reporter la date de clôture de la lettre d'intérêt et à modifier les coordonnées de la personne-ressource.

Supprimer :     Solicitation Closes - L'invitation prend fin  
                         at – à 02 :00 PM  
                         on – le 2017-03-31

Insérer :         Solicitation Closes - L'invitation prend fin  
                         at – à 02 :00 PM  
                         on – le 2018-03-30

**Se reporter au document pièce jointe.**

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

### SQA-37 - Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres

[Règlements applicables et références concernant](#) [Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres]

#### SQA-37-01 - Farine

##### Description

1. 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.

#### SQA-37-01-01– Tableau 1 : Type de farine

Type de farine	Description	Exigences
<b>Farine blanche, farine enrichie et farine blanche enrichie</b>	« 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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</a> De plus, de la vitamine B <sub>6</sub> , de l'acide <i>d</i> -pantothénique, du magnésium et du calcium peuvent également être ajoutés aux concentrations précisées à l'article B.13.001 du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</a> . Conformément à l'article D.01.004 du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)</a> , 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 <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</a> et <a href="#">L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</a> .
<b>Farine</b>	La farine de blé entier est obtenue par mouture et	Doit respecter les exigences

Type de farine	Description	Exigences
<b>de blé entier</b>	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.	énoncées à l'article B.13.005 du <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .
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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .
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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .
<b>Farine tout usage</b>	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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .
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 une teneur	Doit respecter les exigences énoncées au <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .

Type de farine	Description	Exigences
	plus élevée en gluten, ce qui confère au pain l'élasticité nécessaire pour lever davantage.	
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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .
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 <a href="#"><i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie</i></a> et <a href="#"><i>L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)</i></a> .

**SQA-37-01-02 - Tableau 2 : Type de mélange**

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.
<b>Mélanges pour crêpes et gaufres</b>	Mélanges secs utilisés pour la préparation de crêpes et de gaufres 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 la graisse alimentaire, de lait écrémé en poudre, de babeurre ou de lactosérum. Les mélanges peuvent	Les mélanges doivent avoir une durée de 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

Type de mélange	Description	Exigences
	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, <b>babeurre</b> , ou de sarrasin.	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).
<b>Mélanges à biscuits chauds</b>	Mélanges secs utilisés pour la préparation de biscuits chauds 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, de babeurre ou de lactosérum en poudre. 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 offerts sous forme nature ou avec <b>babeurre</b> .	Les mélanges doivent avoir une durée de conservation de douze mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'ils sont préparés selon les directives du fabricant, les biscuits chauds doivent être légers, floconneux et tendres, avoir une belle couleur et une belle texture, sans goût pâteux, amer ou de moisi.

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

être conformes au type et au format d'emballage spécifié;

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

respecter les descriptions et les exigences précisées aux [tableaux 1](#) et [2](#) pour le produit applicable;

être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à 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);

être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.));

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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires;

satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA) et de Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA);

satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);

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 au Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);

être conformes aux sections pertinentes de L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les 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'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS], y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);

doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments [CAC/GL 21-1997].

3. Toutes les farines et tous les mélanges achetés à l'extérieur du Canada doivent :
  - a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires;



être conformes au type et au format d'emballage spécifiés;

être conformes au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie (ou aux lois et règlements du pays d'origine);

respecter les descriptions et les exigences précisées aux tableaux 1 et 2 pour le produit applicable;

être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à 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);

être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.));

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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires;

être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [CODEX STAN 192-1995];

satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA) et de Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA);

satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212) (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 (L.R.C. (1985), ch. C-38) et au Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417); et/ou

être conformes aux sections pertinentes dans L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments);

être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale 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'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]\*](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMCP);

satisfaire aux autres normes du Codex Alimentarius qui sont pertinentes à la farine, comme la [\*Norme codex pour la farine de blé \[CODEX STAN 152-1985\]\*](#) et la [\*Norme pour la semoule et farine de blé dur \[CODEX STAN 178-1991\]\*](#);

satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [\*Directives 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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux 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

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

## Emballage

5. 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

6. 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 [Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres]**

*Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires*

*Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments*

*Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)*

*Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire (CLA)*

*Association canadienne des minoteries de farine de blé*

*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*

*Commission canadienne des grains*

*Directives pour l'emploi des aromatisants [CODEX CAC/GL 66-2008]*

*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)*

*Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)*

*Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)*

*Loi sur les grains du Canada (L.R.C. (1985), ch. G-10)*

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

*L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)*

*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]*

*Norme pour la farine de blé [CODEX STAN 152-1985]*

*Norme pour la semoule et farine de blé dur [CODEX STAN 178-1991]*

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

*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)*

*Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)*

*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*

*Règlement sur les grains du Canada (C.R.C., ch. 889)*

*Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291)*

*Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA)*

*World of Flours and Flour Milling*