



**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> Butter and Margarine	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM08/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 004
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM08	<b>Date</b> 2017-03-31
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6528	
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36228 (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/</b> <b>de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

Solicitation No. - N° de l'invitation  
E6TOR-13RM08/A  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
E6TOR-13RM08

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-26 – Beurre et margarine

[SQA-26-01 - Beurre](#)

[SQA-26-02 - Margarine](#)

[Règlements applicables et références concernant le \[beurre et margarine\]](#)

### SQA-26-01 - Beurre

#### Description

1. Le **beurre** est fait de matière grasse du lait et est obtenu après le barattage de la crème ou du lait frais ou fermenté. Le beurre contient des matières grasses butyriques, de l'eau et des protéines laitières. Le beurre est le plus souvent fait de lait de vache, mais il peut aussi être fabriqué du lait d'autres mammifères, notamment le mouton, la chèvre, le buffle et le yack. Aux fins de la présente description de caractéristiques, le beurre est le produit fabriqué du lait de vache. Du sel, des aromatisants et des agents de conservation sont parfois ajoutés au beurre.

2. Le **beurre** fourni doit être conforme :

à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);

aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), et dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et son [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).

3. Le **beurre** fourni doit :

a. satisfaire aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#);

être de catégorie Canada 1 conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);

respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

être fait de lait pasteurisé;  
avoir une saveur typique;  
avoir une texture lisse;  
avoir une consistance ferme;  
avoir une couleur uniforme;  
contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;  
être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le [tableau 1](#); et  
être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);

4. Le **beurre** ne provenant pas du Canada doit :

- a. satisfaire aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;  
provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);  
être de catégorie Canada 1 (ou la catégorie équivalente du pays d'origine) conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);  
respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);  
provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);  
satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le beurre doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);  
être fait de lait pasteurisé;  
avoir une saveur typique;  
avoir une texture lisse;  
avoir une consistance ferme;  
avoir une couleur uniforme;  
contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;  
être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le [tableau 1](#); et

être étiqueté conformément au [\*Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)\*](#).

#### SQA-26-01-01 – Tableau 1 : Types de Beurre

Types de beurre	Caractéristiques
Beurre salé	Le beurre salé a une plus longue durée de conservation que le beurre doux. La mention « salé » doit être inscrite à proximité du nom usuel. Il peut contenir des solides du lait, une culture bactérienne, du sel et des colorants alimentaires autorisés conformément au <a href="#"><i>Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840)</i></a> . Le beurre est généralement salé à moins que l'emballage spécifie qu'il est non salé.
<b>Beurre non salé</b>	L'utilisation de beurre non salé est préférable en pâtisserie, car le pâtissier peut décider de la quantité de sel à utiliser. Le beurre non salé est plus facilement périssable, puisque le sel agit comme un agent de conservation. La mention « non salé » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principale du contenant.
Beurre fouetté	Après le fouettage, le volume du beurre augmente de 25 à 30 %. Le fouettage consiste à injecter un gaz inerte (azote) dans le beurre après le barattage. La mention « fouetté » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principal du contenant.
Beurre clarifié	Le beurre clarifié doit être le produit obtenu du beurre ou de la crème une fois que la matière solide non gras et la plus grande partie de l'eau ont été enlevées et doit contenir au moins 99,3 % de matière grasse du lait et au plus 0,5 % d'eau.

#### Emballage

5. Le **beurre** fourni doit respecter les exigences du [\*Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)\*](#), de la [\*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)\*](#) et du [\*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)\*](#).

#### Entreposage et distribution

6. Entreposer dans un contenant hermétique à des températures de réfrigération pendant un mois pour le **beurre salé** et deux mois pour le **beurre non salé**, ou au congélateur jusqu'à six mois pour les deux types de beurre.

#### SQA-26-02 - Margarine

##### Description

7. La **margarine** doit être une émulsion plastique ou liquide d'eau dans de la graisse, de l'huile ou des graisses et des huiles ne provenant pas du lait. La margarine est une graisse végétale transformée en produit à tartiner. Elle provient d'une combinaison de différents types

d'huiles végétales. Le terme générique « margarine » peut désigner une vaste gamme de substituts de beurre.

8. La margarine fournie doit satisfaire :
  - a. 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)*, à 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)*.
9. La margarine fournie doit :
  - a. être conforme aux exigences de 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 9, Graisses et huiles*;  
être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;  
être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*;  
être préparée avec des graisses et des huiles provenant d'un établissement agréé aux termes de la *Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. (1985), ch. 25 (1er suppl.))* et du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)*;  
respecter toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;  
provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;  
être faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;  
**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 document *TRANSformer l'approvisionnement alimentaire (Santé Canada, 2006)*;  
avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;  
être exempte de goût ou d'odeur désagréables;  
avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche; et  
être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le *tableau 1*.
10. La margarine ne provenant pas du Canada doit :
  - a. être conforme aux exigences de 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 9, 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 \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) Titre 9](#);

satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (la margarine doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);

être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#); ou dans la réglementation équivalente du pays d'origine;

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 \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#) et au [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);

respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

être faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;

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 document [TRANSformer l'approvisionnement alimentaire \(Santé Canada, 2006\)](#);

avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;

être exempte de goût ou d'odeur désagréables;

avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche; et

être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le [tableau 1](#).



SQA-26-02-01 – Tableau 1 : Type de Margarine

Type de Margarine	Caractéristiques
Margarine	Doit respecter les caractéristiques énoncées dans le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisses et huiles</a> .
Margarine réduite en calories	Ne doit pas renfermer plus de 40 % de gras, d'huile ou de graisse et d'huile, et pas plus de 50 % des calories qui seraient normalement présentes dans le produit s'il n'était pas réduit en calories. Doit satisfaire aux critères énoncés dans l'article B.09.017 du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisses et huiles</a> .
Margarine molle	Désigne la margarine qui n'a pas été hydrogénée et qui contient moins d'acides gras trans.
<b>Margarine non hydrogénée</b>	Margarine qui n'a pas du tout été hydrogénée. Ne contient aucun gras trans.
Margarine végétale	Contient uniquement des graisses végétales. Aucune trace de graisse animale ni d'autres graisses n'est ajoutée dans le procédé de fabrication de la margarine végétale.
Margarine de soya	Margarine faite d'huile de soya à 100 %. Peut être commercialisée comme margarine végétale à 100 %.

Emballage

11. La **margarine** doit respecter les exigences de 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#). Sauf indication contraire, le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, et le marquage commerciaux habituels sont admis. La **margarine** doit être fournie dans les formats spécifiés.

Entreposage et distribution

12. La **margarine** doit avoir été fabriquée et emballée dans les 30 jours précédant la livraison.
13. La **margarine ordinaire** doit être entreposée à une température ambiante d'environ 28 à 30 °C. Comme elle a une durée de conservation d'environ neuf mois généralement, elle ne doit pas être entreposée trop longtemps.
14. La **margarine molle** et la **margarine légère** doivent être entreposées à des températures de réfrigération (entre 4 et 7 °C), et elles ont une durée de conservation d'environ 12 mois.

**Règlements applicables et références concernant le [beurre et margarine]**

[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](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisses et huiles](#)

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

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

[Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\), Exploitation et entretien des établissements agréés](#)

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

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

[TRANSformer l'approvisionnement alimentaire \(Santé Canada, 2006\)](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)