



**565, Fernand-Poitras
Terrebonne (Québec)**

J6Y 1Y5

Téléphone : 450.963.8335

Télocopieur : 450.963.8388

Établissement #086

Terrebonne, le 22 mai 2019

Objet : Lettre de garantie

Nous sommes sous inspection fédérale et reconnus HACCP depuis décembre 2010. De plus, nous sommes certifiés FSSC 22 000 depuis juin 2016.

L'établissement # 86, est une compagnie spécialisée dans la transformation / emballage de produits de viande pour être remballés selon les spécifications du client.

TGV Distribution joue également un rôle important au Canada dans la distribution de viandes domestique et importée.

Nous opérons sous SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) et GMP (Good Manufacturing Practices).

Tous nos fournisseurs canadiens sont éligibles à l'exportation aux États-Unis puisque nous sommes sur l'annexe W. Nous sommes éligibles à exporter aux États-Unis, au Mexique, en Chine, en Afrique du Sud, au Vietnam ainsi qu'en Russie.

Notre programme HACCP est maintenu à jour et réévalué sur une base annuelle. Un système de traçabilité est en place et fonctionnel en cas de rappel de produits.

Un programme de gestion des allergènes est en place et fonctionnel dans l'usine autant pour nos produits de transformation qu'au niveau de l'entreposage.

Nous avons en place un programme écrit pour le contrôle de la viande fraîche désossée. Tous les contrôles reliés à la viande désossée sont identifiés dans notre système HACCP.

Nous ne recevons, ni entreposons aucun produit de volaille provenant du Brésil, de la Hongrie et de l'Argentine. De plus, nous ne manipulons aucun bœuf provenant de l'Uruguay.

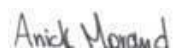
L'établissement 86 respecte les exigences de marquage pour l'identification des produits canadiens dérivés d'animaux bovins âgés de plus de 30 mois telles que décrites dans le [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) (RSAC)

De plus, les produits de bœuf que nous recevons sont exempts de matériel à risques spécifiés (MRS).

La compagnie a mis en place des procédures qui respecte la Politique de lutte contre la contamination des produits de bœuf cru par *E. coli* 0157:H7/NM conformément au [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) (RSAC) sur les exigences des contrôles préventifs pour *E. coli* : 0157 :H7 dans les produits de bœuf cru.

La compagnie s'engage à vous aviser concernant un changement à notre statut. Pour de plus amples informations, n'hésitez pas de communiquer avec nous.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, mes sentiments les plus distingués.



Anick Morand

Coordonnatrice HACCP

TGV Distribution / Artic Blast /Alimentation Dynamic

amorand@articblastmtl.com