



Établissement #086

565, Fernand-Poitras
Terrebonne (Québec), J6Y 1Y5
Téléphone : 450.963.8335
Télécopieur : 450.963.8388

Terrebonne, le 5 janvier 2026

Objet : Lettre de garantie

L'établissement # 86 est une usine sous inspection fédérale portant le numéro de licence 4G9JF8V8 enregistré sous le nom Artic Blast MTL Inc., faisant aussi affaire sous le nom d'Alimentation Dynamic.

Notre entreprise se conforme à toutes les exigences de l'Agence Canadienne de l'Inspection des Aliments (ACIA) ainsi qu'au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)

Nous sommes certifiés SQF (# Certificat 66159-1-03).

Nous sommes éligibles à exporter aux États-Unis, Mexique, Chine, Afrique du Sud, au Viêtnam ainsi qu'en Russie.

Notre programme HACCP est maintenu à jour et réévalué sur une base annuelle.

Nous avons développé et mis en œuvre des programmes pour répondre aux exigences de la règle finale de réduction des agents pathogènes et des systèmes HACCP tels que décrits dans les exigences pour exportations aux États-Unis.

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 des produits entreposés.

Nous ne recevons ni n'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.

Des mesures de contrôle sont en place concernant 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 mesures de contrôle au niveau des dangers biologiques associés à 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.

Ces procédures font partie intégrante de notre système HACCP et sont réévaluées sur une base régulière.

Des certificats d'analyses pour *E.coli* 0157 :H7 sont disponible sur demande pour les produits de bœuf testés.



Établissement #086

565, Fernand-Poitras
Terrebonne (Québec), J6Y 1Y5
Téléphone : 450.963.8335
Télécopieur : 450.963.8388

Nous garantissons que nos produits ne sont pas fabriqués, conditionnés, emballés, étiquetés, vendus ou mis en marché d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à leur nature, leur qualité, leur valeur, leur quantité, leur composition, leurs avantages, leur salubrité, leur origine ou leur mode de fabrication ou de conditionnement en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de son Règlement associé ainsi que toutes modifications, et ce, en regard de l'applicabilité et de l'efficacité de ladite loi.

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

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

Martine Levert

Martine Levert
Directrice Qualité
Artic Blast /Alimentation Dynamic
martine.levert@tgvd.ca