



Government
of Canada

Canadian General
Standards Board

Gouvernement
du Canada

Office des normes
générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

The information contained in these Standards was originally developed pursuant to a voluntary standards development initiative of the CGSB. The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects. CGSB hereby disclaims any and all claims, representation or warranty of scientific validity, or technical accuracy implied or expressed respecting the information therein contained. The CGSB shall not take responsibility nor be held liable for any errors, omissions, inaccuracies or any other liabilities that may arise from the provision or subsequent use of such information.

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

Ces normes du gouvernement du Canada sont par le présent avis retirées, car l'information contenue peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet.

L'ONGC se réserve le droit d'élaborer de nouvelles éditions.

L'information contenue dans ces normes a été élaborée initialement en vertu d'une initiative volontaire d'élaboration de normes de l'ONGC. Elle peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet. L'ONGC décline par la présente toute responsabilité à l'égard de toute affirmation, déclaration ou garantie de validité scientifique ou d'exactitude technique implicite ou explicite relative à l'information contenue dans ces normes. L'ONGC n'assumera aucune responsabilité et ne sera pas tenu responsable quant à toute erreur, omission, inexactitude ou autre conséquence pouvant découler de la fourniture ou de l'utilisation subséquente de cette information.

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html, by e-mail at ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca or by mail at Sales Centre, Canadian General Standards Board, 11 Laurier Street, Gatineau, Quebec Canada K1A 1G6.

Des copies des normes retirées peuvent être obtenues auprès du Centre des ventes de l'ONGC. Il suffit d'en faire la demande par téléphone, au 819-956-0425 ou au 1-800-665-2472, par télécopieur, au 819-956-5740, par Internet à : www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html, par courriel, à ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca, ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) Canada K1A 1G6.

GCS

Food

32.1	32.1
Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)	Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)
32.2	32.2
Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)	Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)
32.3-88	32.3-88
Rye Bread (ICS 67.060)	Pain de seigle (ICS 67.060)
32.4-88	32.4-88
Bread Rolls (ICS 67.060)	Petits pains (ICS 67.060)
32.5-88	32.5-88
Wheat Flour (ICS 67.060)	Farine de blé (ICS 67.060)
32.6-87	32.6-87
Flours, Specialty (ICS 67.060)	Farines spéciales (ICS 67.060)
32.9-88	32.9-88
Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)	Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)
32.11-88	32.11-88
Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)	Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)
32.13-88	32.13-88
Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)	Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir (ICS 67.060)

32.14-87	Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)	32.14-87	Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)
32.15-87	Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)	32.15-87	Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)
32.16-88	Pasta Products (ICS 67.060)	32.16-88	Pâtes alimentaires (ICS 67.060)
32.17-89	Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)	32.17-89	Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)
32.44-92	Beef Cuts (ICS 67.120.10)	32.44-92	Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)
32.46-92	Veal Cuts (ICS 67.120.10)	32.46-92	Coupes de veau (ICS 67.120.10)
32.48-92	Lamb Cuts (ICS 67.120.10)	32.48-92	Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)
32.50-92	Pork Cuts (ICS 67.120)	32.50-92	Coupes de porc (ICS 67.120)
32.56-90	Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)	32.56-90	Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)
32.60-90	Cottage Rolls (ICS 67.080)	32.60-90	Soc roulé (ICS 67.080)
32.61-90	Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)	32.61-90	Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)
32.63-91	Smoked Ham (ICS 67.120)	32.63-91	Jambon fumé (ICS 67.120)
32.65-90	Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)	32.65-90	Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)
32.69	Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)	32.69	Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91	Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services (ICS 67.050)	32.72-91	Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation (ICS 67.050)
32.75	Shortening (ICS 67.080)	32.75	Shortening (ICS 67.080)
32.76	Vegetable Oil (ICS 67.080)	32.76	Huile végétale (ICS 67.080)
32.77	Lard (ICS 67.080)	32.77	Saindoux (ICS 67.080)
32.78	Margarine (ICS 67.080)	32.78	Margarine (ICS 67.080)
32.110-92	Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)	32.110-92	Café torréfié moulu (ICS 67.080)
32.113-91	Instant Coffee (ICS 67.080)	32.113-91	Café instantané (ICS 67.080)
32.141-91	Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)	32.141-91	Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)
32.142	Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)	32.142	Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)
32.143	Canned Fish (ICS 67.080)	32.143	Poisson en conserve (ICS 67.080)
32.161	Butter (ICS 67.080)	32.161	Beurre (ICS 67.080)
32.163	Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)	32.163	Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)
32.165	Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)	32.165	Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)
32.166	Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)	32.166	Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

32.168	Milk Powder (ICS 67.080)	32.168	Lait en poudre (ICS 67.080)
32.172	Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)	32.172	Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)
32.175	Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)	32.175	Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)
32.181	Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)	32.181	Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)
32.183	Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)	32.183	Dindes éviscérées (ICS 67.080)
32.184	Shell Eggs (ICS 67.080)	32.184	Œufs en coquille (ICS 67.080)
32.208	Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)	32.208	Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)
32.211	Molasses (ICS 67.080)	32.211	Mélasse (ICS 67.080)
32.234	Canned Pie Fillings (ICS 67.080)	32.234	Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)
32.236	Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)	32.236	Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)
32.237	Peanut Butter (ICS 67.080)	32.237	Beurre d'arachides (ICS 67.080)
32.250	Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)	32.250	Fruits et légumes frais (ICS 67.080)
32.252	Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)	32.252	Légumes déshydratés (ICS 67.080)
32.253	Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)	32.253	Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)
32.254	Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)	32.254	Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)
32.258	Tomato Catsup (ICS 67.080)	32.258	Catsup aux tomates (ICS 67.080)

32.262	Dried Beans and Peas (ICS 67.080)	32.262	Haricots et pois secs (ICS 67.080)
32.276	Dried Fruit (ICS 67.080)	32.276	Fruits séchés (ICS 67.080)
32.281	Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)	32.281	Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)
32.283	Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)	32.283	Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Canadian General
Standards Board

Gouvernement
du Canada

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.1-87

Converted to GCS in 2014/
Convertie en Norme GC en 2014

**Bread, White
Enriched White
and Whole
Wheat**

**Pain blanc, pain
blanc enrichi et
pain de blé entier**

Withdrawn/
Retirée

The CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD (CGSB), under whose auspices this standard has been developed, is a government directorate within Public Works and Government Services Canada. CGSB is engaged in the production of voluntary standards in a wide range of subject areas through the media of standards committees and the consensus process.

A significant aspect of the Canadian standards development system is the application of the following principles: consensus; equal access and effective participation by concerned interests; respect for diverse interests and identification of those who should be afforded access to provide the needed balance of interests; mechanism for dispute resolution; openness and transparency; open access by interested parties to the procedures guiding the standards development process; clarity with respect to the processes; and Canadian interest consideration as the initial basis for the development of standards.

CGSB develops Government of Canada (GC) Standards as well as provides other standardization products and services. GC standards are developed to state the particular requirements of a government or an industry for a material, a product or a service. All standards are developed in conformance with the policies described in the CGSB Policy and Procedures.

GC Standards are subject to review and revision to ensure that they keep abreast of technological progress. CGSB will initiate the review of this standard within a set time frame. Suggestions for their improvement, which are always welcome, should be brought to the notice of the standards committees concerned. Changes to standards are issued either as separate amendment sheets or in new editions of standards.

An up-to-date listing of GC Standards including details on latest issues and amendments, and ordering instructions, is found in the CGSB Catalogue at our Web site — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb along with more information about CGSB products and services.

Although the intended primary application of this standard is stated in its Scope, it is important to note that it remains the responsibility of the users of the standard to judge its suitability for their particular purpose.

Testing and evaluation

The testing and evaluation of a product against this standard may require the use of materials and/or equipment that could be hazardous. This document does not purport to address all the safety aspects associated with its use. Anyone using this standard has the responsibility to consult the appropriate authorities and to establish appropriate health and safety practices in conjunction with any applicable regulatory requirements prior to its use. CGSB neither assumes nor accepts any responsibility for any injury or damage that may occur during or as the result of tests, wherever performed.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this standard may be the subject of patent rights. CGSB shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights. Users of this standard are expressly advised that determination of the validity of any such patent rights is entirely their own responsibility.

Language

In this standard, "shall" states a mandatory requirement, "should" expresses a recommendation and "may" is used to express an option or that which is permissible within the limits of this standard. Notes accompanying clauses do not include requirements or alternative requirements; the purpose of a note accompanying a clause is to separate from the text explanatory or informative material. Annexes are designated normative (mandatory) or informative (non-mandatory) to define their application.

Further information on CGSB and its services and standards may be obtained from:

The Manager
Standards Division
Canadian General Standards Board
Gatineau, Canada
K1A 1G6

How to order CGSB Publications:

- by telephone — 819-956-0425 or
 - 1-800-665-2472
- by fax — 819-956-5740
- by mail — CGSB Sales Centre
Gatineau, Canada
K1A 1G6
- in person — Place du Portage
Phase III, 6B1
11 Laurier Street
Gatineau, Quebec
- by email — ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca
- on the Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme relevant de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. L'ONGC participe à la production de normes facultatives dans une gamme étendue de domaines, par l'entremise de ses comités des normes qui se prononcent par consensus.

Un aspect significatif du système canadien d'élaboration de normes est l'utilisation des principes suivants : consensus; égalité d'accès et participation efficace des parties concernées; respect des divers intérêts et détermination des intérêts auxquels il faudrait donner accès au processus afin d'assurer l'équilibre nécessaire entre les intérêts; mécanisme de règlement des différends; ouverture et transparence; liberté d'accès des parties intéressées aux procédures qui orientent le processus d'élaboration de normes; clarté des processus; considération de l'intérêt du Canada comme base de départ de l'élaboration des normes.

L'ONGC élabore des Normes du gouvernement du Canada (GC) et offre également d'autres produits et services de normalisation. Les Normes GC sont élaborées pour définir les exigences particulières d'un gouvernement ou d'une entreprise pour un matériau, un produit ou un service. Toutes les normes sont élaborées conformément aux politiques décrites dans les politiques et les procédures de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les Normes GC font l'objet de révisions et d'examens périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme dans un délai déterminé. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modificatifs distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des Normes GC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue de l'ONGC disponible à notre site Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

Même si l'objet de la présente norme précise l'application première que l'on peut en faire, il faut cependant remarquer qu'il incombe à l'utilisateur, au tout premier chef, de décider si la norme peut servir aux fins qu'il envisage.

Mise à l'essai et évaluation

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'usager de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

Il faut noter qu'il est possible que certains éléments de la présente norme canadienne soient assujettis à des droits conférés à un brevet. L'ONGC ne peut être tenu responsable de nommer un ou tous les droits conférés à un brevet. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité des droits conférés à un brevet.

Langue

Dans la présente Norme, le verbe « doit » indique une exigence obligatoire, le verbe « devrait » exprime une recommandation et le verbe « peut » exprime une option ou une permission. Les notes accompagnant les articles ne renferment aucune exigence ni recommandation. Elles servent à séparer du texte les explications ou les renseignements qui ne font pas proprement partie du corps de la norme. Les annexes sont désignées comme normative (obligatoire) ou informative (non obligatoire) pour en préciser l'application.

Pour de plus amples renseignements sur l'ONGC, ses services et les normes en général, prière de communiquer avec:

Le Gestionnaire
Division des normes
Office des normes générales du Canada
Gatineau, Canada
K1A 1G6

Comment commander des publications de l'ONGC :

- par téléphone — 819-956-0425 ou
— 1-800-665-2472
- par télecopieur — 819-956-5740
- par la poste — Centre des ventes de l'ONGC
Gatineau, Canada
K1A 1G6
- en personne — Place du Portage
Phase III, 6B1
11, rue Laurier
Gatineau (Québec)
- par courrier — ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca
électronique
- sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Government of Canada Standard
Norme du gouvernement du Canada

GCS 32.1-87

Converted to GCS in 2014/
Convertie en Norme GC en 2014

**Bread, White Enriched
White and Whole Wheat**

**Pain blanc, pain blanc
enrichi et pain de blé entier**

December/Décembre 1987

ICS 67.060

Published by the
Canadian General Standards Board
Ottawa, Canada K1A 1G6

Publiée par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Minister of Supply and Services Canada — 1987

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1987

No part of this publication may be reproduced in any
form without the prior permission of the publisher.

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite
d'aucune manière sans la permission préalable de l'éditeur.

CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD
OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

COMMITTEE ON CEREAL PRODUCTS
COMITÉ DES PRODUITS À BASE DE CÉREALES

(Membership at date of approval)
(Composition à la date d'approbation)

General Mills Canada Inc.	Blodgett, J.	General Mills Canada Inc.
Catelli Ltd.	Chabot, C.	Catelli Ltd.
Department of Supply and Services	Ms./Mme	Ministère des Approvisionnements et Services
Kellogg Salada Canada Inc.	Doust, W.	Kellogg Salada Canada Inc.
The Quaker Oats Co. of Canada Ltd.	Enke, P.	La cie Quaker Oats du Canada Ltée
Nabisco Brands Canada Ltd.	Goslin, D.	Nabisco Brands Canada Ltée
Effem Foods	Harwood, R.	Effem Foods
General Foods Inc.	Hersh, K.	General Foods Inc.
CSP Foods Ltd.	Knight, Dr R.M.	CSP Foods Ltd.
Department of National Health and Welfare	Macdonald, E.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Bakery Council of Canada	Mercer, J.	Conseil canadien de la boulangerie
Dainty Foods Inc.	Nelson, P.A.	Les aliments Dainty Foods Inc.
Maple Leaf Mills Ltd.	Rozon, W.R.	Les Moulins Maple Leaf Ltée
Department of Agriculture	Saunders, B.	Ministère de l'Agriculture
Department of Consumer and Corporate Affairs	Smith, J.	Ministère de la Consommation et des Corporations
Department of National Defence	Ms./Mme	Ministère de la Défense nationale
Primo Foods Ltd.	Thibodeau, P.L.	Primo Foods Inc.
Ogilvie Mills Ltd.	Trepanier, Lt J.	Les Minoteries Ogilvie Ltée
Canadian General Standards Board	Turner, E.	Office des normes générales du Canada
	Weadon, D.R.	
	Siikanan, E.	
	Mrs./Mme	
	Secretary/Sectrétaire	

Acknowledgment is made for the French translation of this Canadian General Standards Board specification by the Translation Bureau of the Department of the Secretary of State.

Nous remercions le Bureau des traductions du Secrétariat d'État de la traduction française de la présente spécification de l'Office des normes générales du Canada.

Preface

This document has been converted to a Government of Canada (GC) Standard in April 2014. Its previous designation was 32.1M. The original content has not been modified.

Préface

Le présent document a été converti en une Norme du gouvernement du Canada (GC) en avril 2014. Sa désignation précédente était 32.1M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn
Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****BREAD, WHITE, ENRICHED WHITE AND
WHOLE WHEAT****PAIN BLANC, PAIN BLANC ENRICHÉ ET
PAIN DE BLÉ ENTIER****1. SCOPE**

1.1 This specification applies to three types of white and whole wheat bread loaves baked in tins. It is intended to be used by food services in procurement of food.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

2.1 The following publications are applicable to this specification:

2.1.1 Department of Consumers and Corporate Affairs
The Weights and Measures Act and Regulations.

2.1.2 Department of National Health and Welfare
The Food and Drugs Act and Regulations.

General Principles of Food Hygiene for Use by the
Food Industry in Canada.

2.1.3 The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the Association of
Official Analytical Chemists.

2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.

3. CLASSIFICATION

3.1 Bread to this specification shall be supplied in the following types, classes and styles, as specified (par. 8.1):

3.1.1 Types

Type 1 — White bread

Type 2 — Enriched white bread

Type 3 — Whole-wheat bread (naming the percentage).

3.1.2 Classes

Class A — Regular shape loaf

Class B — Sandwich loaf.

OBJET

La présente spécification s'applique à trois types de pain blanc et de pain de blé entier cuits dans des moules. Elle est destinée à être utilisée par les services d'alimentation œuvrant dans l'approvisionnement.

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

Ministère de la Consommation et des Corporations
Loi et Règlement sur les poids et mesures.

Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues

Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à
l'industrie alimentaire canadienne.

The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

Official Methods of Analysis of the Association of Official
Analytical Chemists.

Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

CLASSIFICATION

Le pain conforme à la présente spécification doit être fourni dans les types, catégories et genres suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):

Types

Type 1 — Pain blanc

Type 2 — Pain blanc enrichi

Type 3 — Pain de blé entier (en indiquant le pourcentage).

Catégories

Catégorie A — Pain de forme ordinaire

Catégorie B — Pain sandwich.

3.1.3 Styles

Style 1 — Unsliced

Style 2 — Sliced.

4. GENERAL REQUIREMENTS

4.1 In addition to meeting the requirements of this specification, the bread shall comply with the relevant portions of the Food and Drugs Act and Regulations and the Weights and Measures Act and Regulations.

4.2 The bread ingredients shall be clean, wholesome and free from foreign matter. The bread shall be baked in tins and be produced and packaged under sanitary conditions in accordance with the general principles of food hygiene as given in the publication referenced in par. 2.1.2.

4.3 The loaves shall be sweet and wholesome, well risen and well baked with even bloom. They shall be free from burned crust and be bold and uniform in shape. The crumb shall have a good, even, resilient texture, and the bread shall be free from doughy spots, lumps, and indications of mould or "rope". The unsliced bread shall be capable of being sliced without excessive crumbling.

5. DETAIL REQUIREMENTS

5.1 White bread (Type 1) shall be made from good quality enriched white flour as specified under the Food and Drugs Regulations.

5.2 Enriched white bread (Type 2) shall be made from good quality enriched white flour and shall contain, for each 100 parts of flour used, not less than 2 parts by mass of skim milk solids, or 4 parts by mass of dried whey powder.

5.3 Whole-wheat bread (Type 3) shall be bread in which the percentage of whole-wheat flour is not less than 60% of the total flour used unless a higher percentage has been specified (par. 8.1).

5.4 White and enriched white bread (Types 1 and 2) shall be white to creamy in colour and shall be free from greyness.

5.5 At the time of delivery, each loaf shall weigh not less than 450 g, unless otherwise specified (par. 8.1).

5.6 The total solids content of the bread at the time of delivery shall not be less than 58% by mass (par. 7.2).

5.7 When stored under suitable conditions, the bread shall keep sweet, sound and palatable for 72 h after delivery.

Genres

Genre 1 — Non tranché

Genre 2 — Tranché.

EXIGENCES GÉNÉRALES

En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le pain doit se conformer aux dispositions pertinentes de la Loi et du Règlement des aliments et drogues et de la Loi et du Règlement sur les poids et mesures.

Les ingrédients doivent être propres, sains et exempts de matières étrangères. Le pain doit être cuit dans des moules et être fait et conditionné dans les conditions d'hygiène conformes aux principes généraux d'hygiène alimentaire stipulés dans la publication mentionnée à l'al. 2.1.2.

Le pain doit être bon et sain, bien levé, bien cuit et uniformément doré, sans brûlure à la croute, de forme nette et uniforme. La mie doit posséder une texture souple et homogène, et le pain doit être exempt de parties pâteuses, de grumeaux de traces de moisissure et d'indices de viscosité bacillaire. Le pain non tranché doit pouvoir être tranché sans s'émettre excessivement.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Le pain blanc (type 1) doit être fait de farine blanche de bonne qualité qui doit être enrichie conformément au Règlement des aliments et drogues.

Le pain blanc enrichi (type 2) doit être fait de farine blanche enrichie de bonne qualité et doit contenir, pour chaque 100 parties de farine employée, au moins 2 parties en masse de solides de lait écrémé, ou 4 parties en masse de poudre de petit lait séché.

Le pain de blé entier (type 3) doit être du pain dont le pourcentage en farine de blé entier doit être au moins de 60% de la farine totale employée, à moins qu'un pourcentage supérieur ne soit spécifié (par. 8.1).

Le pain blanc et le pain blanc enrichi (types 1 et 2) doivent être de couleur blanche ou crème et ils doivent être exempts de parties grisâtres.

Sauf indication contraire (par. 8.1), la masse de chaque pain à la livraison doit être d'au moins 450 g.

La teneur du pain en solides de lait à la livraison ne doit pas être inférieure à 58% en masse (par. 7.2).

Entreposé dans des conditions appropriées, le pain doit rester frais, sain et de bon goût 72 h après la livraison.

6. PREPARATION FOR DELIVERY

- 6.1 The bread shall be drawn from the oven not less than 12 h nor more than 24 h before delivery, except that when the bakery ceases production for weekends or statutory holidays, bread that has been frozen immediately after wrapping and thawed the day prior to delivery shall be acceptable. In the case of frozen bread, not more than 72 h shall elapse between drawing from the oven and delivery.
- 6.2 Unless otherwise specified, the bread shall be wrapped and normal commercial methods of packaging, packing, labelling and marking shall apply.
- 6.3 The bread shall be delivered in clean, sanitary cartons or trays that protect the bread from dust and handling in transit, and prevent compacting or crushing of loaves. Such cartons or trays shall be so constructed as to permit circulation of air for ventilation. Returnable trays or containers may be used and in that case the terms and conditions shall be as specified (par. 8.1).

7. INSPECTION

- 7.1 **Sampling** — Sampling for inspection shall be at the discretion of the inspection authority unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1).
- 7.2 **Testing** — The total solids content of the bread shall be determined by the method given in the Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (par 5.6).

8. NOTES

- 8.1 **Options** — The following options must be specified in the application of this specification:
- Type, class and style (par. 3.1)
 - Percentage of whole wheat flour required (par. 5.3)
 - Mass of loaf, if other than 450 g is acceptable (par. 5.5)
 - Special packaging, packing, labelling and marking, if required (par. 6.2)
 - Terms and conditions for returnable trays or containers, if required (par. 6.3)
 - If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Le pain doit être défourné au moins 12 h et au plus 24 h avant la livraison, sauf si la production est interrompue pour les fins de semaine ou les jours fériés. Dans ce cas, le pain ayant été congelé immédiatement après son emballage et dégelé le jour précédent sa livraison doit être acceptable. Lorsque le pain est congelé, il ne doit pas s'écouler plus de 72 h entre le défournement et la livraison.

Sauf indication contraire, le pain doit être emballé et les méthodes commerciales habituelles de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage et de marquage sont admises.

Le pain doit être livré dans des cartons ou plateaux propres et hygiéniques pour le protéger de la poussière et de l'écrasement pendant la manutention et au cours du transport. Ces cartons ou plateaux doivent être conçus de façon à ce que l'air puisse circuler pour permettre une bonne aération du pain. Des plateaux ou des contenants réutilisables peuvent être utilisés, et dans ce cas, les conditions stipulées (par. 8.1) doivent s'appliquer.

INSPECTION

Échantillonnage — L'échantillonnage d'inspection et d'essai est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit prescrit (par. 8.1).

Essai — La teneur totale du pain en solides de lait doit être déterminée selon la méthode applicable indiquée dans les Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (par. 5.6).

REMARQUES

Options — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente norme:

- Type, catégorie et genre (par. 3.1)
- Pourcentage de farine de blé entier requis (par. 5.3)
- Masse du pain, autre que 450 g, si elle est acceptable (par. 5.5)
- Modalités spéciales de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage et de marquage, si elles sont requises (par. 6.2)
- Conditions relatives aux plateaux ou aux contenants réutilisables, au besoin (par. 6.3)
- Si un plan d'échantillonnage particulier est requis (par. 7.1).

- 8.2 The following formulae typify the quality of bread required by this specification: Les formules suivantes démontrent la qualité de pain exigée par la présente spécification:

**Typical Formulae
Formules types**

Ingredients	Types 1 & 2	Type 3	Ingrédients
Flour	40 kg	40 kg	Farine
Skim Milk Powder	800 g Min.	(3)	Poudre de lait écrémé
Salt	800 g	800 g	Sel
Shortening	800 g	800 g	Shortening
Sugar	1.2 kg Min.	(1)	Sucre
Yeast	400 g - 1.2 kg	(2)	Levure
Malt	(2)	(2)	Malt
Water	(2)	(2)	Eau
Improvers	(3)	(3)	Améliorants
(1) sugar or molasses at baker's option		(1) sucre ou mélasse au choix du boulanger	
(2) as required		(2) au besoin	
(3) optional with baker		(3) au choix du boulanger	

8.3 Sources of Referenced Publications

- 8.3.1 The regulations referred to in par. 2.1.1 and 2.1.2 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.
- 8.3.2 The general principles of food hygiene referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
- 8.3.3 The publication referred to in par. 2.1.3 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

Sources de diffusion des publications de référence

Les règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

Les principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.2 sont diffusés par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

La publication mentionnée à l'al. 2.1.3 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209 U.S.A.