



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

## Canadian General Standards Board      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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html), by e-mail at [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto: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](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html), par courriel, à [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto: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

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

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

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

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

<b>32.262</b>	Dried Beans and Peas (ICS 67.080)	<b>32.262</b>	Haricots et pois secs (ICS 67.080)
<b>32.276</b>	Dried Fruit (ICS 67.080)	<b>32.276</b>	Fruits séchés (ICS 67.080)
<b>32.281</b>	Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)	<b>32.281</b>	Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)
<b>32.283</b>	Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)	<b>32.283</b>	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 32.9-88**

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

**Cake Mixes,  
Prepared,  
Complete**

**Mélanges à gâteau  
complets**

Withdrawn  
Retirée

**Canada**

*Experience and excellence*  
*Expérience et excellence*

**CGSB**  
**ONGC**

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](http://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](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)
- on the Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html](http://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](http://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](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)  
électronique
- sur le Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html)

**Government of Canada Standard**  
**Norme du gouvernement du Canada**

**GCS 32.9-88**

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

**Cake Mixes,  
Prepared, Complete**      **Mélanges à gâteau  
complets**

**August/Août 1988**

**ICS 67.230**

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 – 1988

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada – 1988

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 CÉRÉALES**

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

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

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 32.9M. 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 32.9M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn  
Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA****CAKE MIXES, PREPARED, COMPLETE****MÉLANGES À GÂTEAU COMPLETS****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to prepared cake mixes requiring the addition of water only. It is mainly intended to be used by food services in procurement of food.
- 1.2 The test methods referred to in this specification 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 specification has the responsibility to consult the appropriate authorities and to establish appropriate health and safety practices in conjunction with any existing applicable regulatory requirements prior to its use.

**2. APPLICABLE PUBLICATIONS**

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:
- 2.1.1 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.
- 2.1.2 The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)  
Official Methods of Analysis of the AOAC.
- 2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.

**3. GENERAL REQUIREMENTS**

- 3.1 In addition to meeting the requirements of this specification, the ingredients of the prepared cake mixes shall comply with the requirements of Food and Drugs Act and Regulations.
- 3.2 The cake mixes shall be made in accordance with the general principles of food hygiene as given in par. 2.1.1. All ingredients shall be of good commercial

**OBJET**

La présente spécification s'applique aux mélanges à gâteau nécessitant l'addition d'eau seulement. Elle est destinée principalement à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

Les méthodes d'essai mentionnées dans la présente spécification peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement 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 spécification de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques d'hygiène et de sécurité conformes aux règlements en vigueur avant de l'utiliser.

**PUBLICATIONS APPLICABLES**

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

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

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

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

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

**EXIGENCES GÉNÉRALES**

En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, les ingrédients des mélanges à gâteau doivent être conformes aux exigences de la Loi et du Règlement des aliments et drogues.

Les mélanges à gâteau doivent être préparés conformément aux principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.1. Tous les ingrédients doivent être de bonne qualité

grade, clean and wholesome and free from foreign material, evidence of insect infestation and objectionable flavours and odours.

- 3.3 The minimum guaranteed storage life of the cake mixes under cool dry storage conditions shall be nine months from the date of delivery. When the mixes are baked at any time during this period according to the manufacturer's directions (par. 5.2), the finished products shall have the colour, texture, flavour and aroma characteristic of their type.

#### 4. DETAIL REQUIREMENTS

- 4.1 The mixes shall be prepared from sugar, bleached wheat flour, shortening, non-fat dry milk, emulsifier, salt, leavening agents dehydrated eggs, egg yolks or egg albumen, flavourings, spices and other ingredients necessary to produce the specified cake flavour/type.

- 4.2 Maximum moisture content at date of delivery shall be 6.5%, when tested as specified in par. 6.2.

- 4.3 In addition, the following requirements apply to cakes supplied under the names given below:

- 4.3.1 **White Cake Mix** — The colour of the product after baking according to directions (par. 5.2) shall be creamy to white, and the flavour, shall be medium to low vanilla.

- 4.3.2 **Yellow or Golden Cake Mix** — The colour of the product after baking according to directions shall be yellow to yellow orange and the flavour blend shall be predominantly vanilla or lemon.

- 4.3.3 **Spice Cake Mix** — Spice cake mix shall contain blends of bakery spices or spice essences. The colour of the product, after baking according to directions (par. 5.2) shall be light tan to light brown and the flavour a distinct blend with no one spice outstanding.

- 4.3.4 **Chocolate or Devil's Food Cake Mix** — Chocolate or devil's food cake mix shall contain high-grade cocoa. The amount of cocoa shall not be less than 5% of the total mix. The colour of the baked product shall be deep chocolate to reddish brown and the flavour shall be of chocolate and vanilla, with chocolate predominant.

- 4.3.5 **Cherry Pound Cake Mix** — Cherry pound cake mix shall contain a blend of flours so compounded, that when mixed with the recommended amount of water, the batter shall be capable of sustaining added fruits in uniform distribution during the process of baking. In addition it shall contain red or green whole or diced glacé or maraschino cherries in a separate moisture proof container. The mass of cherries shall not be less than 50% of the mass of the cake mix.

commerciale, propres, sains et exempts de matières étrangères, d'insectes et de saveurs ou odeurs désagréables.

Les mélanges à gâteau doivent pouvoir être entreposés dans un endroit frais et sec pendant au moins neuf mois à compter de la date de livraison. Au cours de cette période, les mélanges cuits selon le mode d'emploi du fabricant (par. 5.2) doivent donner des gâteaux de la couleur, de la texture, de la saveur et de l'arôme propres à leur type.

#### EXIGENCES PARTICULIÈRES

Les mélanges doivent être préparés à partir de sucre, de farine de blé blanchie, de shortening, de lait écrémé en poudre, d'émulsifiant, de sel, de levure, d'oeufs, de jaunes d'oeufs ou blancs d'oeufs déshydratés, d'aromates, d'épices et des autres ingrédients nécessaires pour produire la saveur/type de gâteau prescrit.

Au moment de la livraison, la teneur en humidité ne doit pas dépasser 6.5% à l'essai du par. 6.2.

Les exigences additionnelles suivantes s'appliquent aux gâteaux obtenus avec les mélanges dont les noms figurent ci-dessous:

**Mélange à gâteau blanc** — La couleur du gâteau après la cuisson selon le mode d'emploi (par. 5.2) doit se situer entre le crème et le blanc, avec un goût de vanille plus ou moins prononcé.

**Mélange à gâteau jaune ou doré** — La couleur du gâteau après la cuisson selon le mode d'emploi doit se situer entre le jaune et le jaune orange, et sa saveur doit être celle d'un mélange où prédomine la vanille ou le citron.

**Mélange à gâteau aux épices** — Le mélange à gâteau aux épices doit contenir un mélange d'épices ou d'essences d'épices à pâtisserie. La couleur du gâteau après la cuisson selon le mode d'emploi (par. 5.2) doit se situer entre l'ambre et le brun pâle, et sa saveur doit être celle d'un mélange distinct où aucune épices ne prédomine.

**Mélange à gâteau au chocolat ou au chocolat diablotin** — Le mélange à gâteau au chocolat ou au chocolat diablotin doit renfermer du cacao d'excellente qualité en quantité non inférieure à 5% du mélange total. La couleur du gâteau cuit doit se situer entre brun foncé et brun rougeâtre, et sa saveur doit être celle du chocolat et de la vanille où le chocolat prédomine.

**Mélange à gâteau à la livre aux cerises** — Le mélange à gâteau à la livre aux cerises doit renfermer en un mélange de farines qui, après incorporation de la quantité d'eau recommandée, forme une pâte capable de garder les fruits ajoutés uniformément répartis pendant la cuisson. De plus, le mélange doit renfermer des cerises au glacées rouges ou vertes, entières ou coupées en dés ou des cerises au marasquin, placées dans un emballage étanche distinct. Les cerises doivent représenter au moins 50% en masse du mélange à gâteau.

<b>5. PREPARATION FOR DELIVERY</b>	<b>PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON</b>
5.1 Unless otherwise specified (par. 7.1) preparation for delivery shall conform to normal commercial practice.	Sauf indication contraire (par. 7.1), la préparation pour la livraison doit être conforme aux usages commerciaux habituels.
5.2 Each package shall be marked with the name of the cake mix, quantity, date of packaging, list of ingredients in descending order, mixing and baking directions, as well as with the name of the supplier.	Chaque emballage doit indiquer le nom du mélange à gâteau, la quantité, la date de conditionnement, la liste des ingrédients par ordre décroissant, le mode d'emploi ainsi que le nom du fournisseur.
5.3 The cake mixes shall be provided in the specified package sizes (par. 7.1).	Les mélanges à gâteau doivent être fournis dans les formats d'emballages prescrits (par. 7.1).
<b>6. INSPECTION</b>	<b>INSPECTION</b>
6.1 <b>Sampling</b> — Sampling for testing shall be at the discretion of the inspection authority unless a specific sampling plan is specified (par. 7.1).	<b>Échantillonnage</b> — L'échantillonnage d'essai est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit prescrit (par. 7.1).
6.2 <b>Testing</b> — The chemical analyses to determine compliance with this specification shall be made in accordance with the applicable Official Methods of Analysis of the AOAC.	<b>Essais</b> — Les analyses chimiques visant à déterminer la conformité à la présente spécification doivent être effectuées selon les méthodes officielles d'analyse applicables de l'AOAC.
<b>7. NOTES</b>	<b>REMARQUES</b>
7.1 <b>Options</b> — The following options must be specified in the application of this specification:	<b>Options</b> — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
a. Name or flavour of cake mix	a. Nom ou saveur du mélange à gâteau
b. Preparation for delivery, if other than normal commercial practice (par. 5.1).	b. Préparation pour la livraison, si elle diffère des usages commerciaux habituels (par. 5.1)
c. Package size (par. 5.3)	c. Format de l'emballage (par. 5.3)
d. Sampling, if a specific plan is required (par. 6.1).	d. Échantillonnage, si un plan particulier est requis (par. 6.1).
<b>7.2 Sources of Referenced Publications</b>	<b>Sources de diffusion des publications de référence</b>
7.2.1 The regulations referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.	Le règlement mentionné à l'al. 2.1.1 est diffusé par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.
7.2.2 The general principles of food hygiene referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.	Les principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
7.2.3 The publication referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 North 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.2 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 North 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.