



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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, 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.

GCS

Food

32.1

Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)

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

Produits alimentaires

32.1

Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir (ICS 67.060)

32.14-87

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

32.15-87

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

32.16-88

Pasta Products (ICS 67.060)

32.17-89

Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)

32.44-92

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

32.46-92

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

32.48-92

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

32.50-92

Pork Cuts (ICS 67.120)

32.56-90

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

32.60-90

Cottage Rolls (ICS 67.080)

32.61-90

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

32.63-91

Smoked Ham (ICS 67.120)

32.65-90

Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)

32.69

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

32.14-87

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

32.15-87

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

32.16-88

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

32.17-89

Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)

32.44-92

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

32.46-92

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

32.48-92

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

32.50-92

Coupes de porc (ICS 67.120)

32.56-90

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

32.60-90

Soc roulé (ICS 67.080)

32.61-90

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

32.63-91

Jambon fumé (ICS 67.120)

32.65-90

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)

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)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Vegetable Oil (ICS 67.080)

32.77

Lard (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

32.113-91

Instant Coffee (ICS 67.080)

32.141-91

Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)

32.142

Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)

32.143

Canned Fish (ICS 67.080)

32.161

Butter (ICS 67.080)

32.163

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

32.165

Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)

32.166

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

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)

32.76

Huile végétale (ICS 67.080)

32.77

Saindoux (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

32.113-91

Café instantané (ICS 67.080)

32.141-91

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)

32.142

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)

32.143

Poisson en conserve (ICS 67.080)

32.161

Beurre (ICS 67.080)

32.163

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

32.165

Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (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)

32.276

Dried Fruit (ICS 67.080)

32.281

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

32.283

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

32.262

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

32.276

Fruits séchés (ICS 67.080)

32.281

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

32.283

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.13-88

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

**Cereals, Breakfast,
Prepared, Ready-
to-Eat**

**Céréales à déjeuner,
préparées et prêtes-
à-servir**

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'examen 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 modifications 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'utilisateur 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 télécopieur — 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 électronique — ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca

sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Government of Canada Standard
Norme du gouvernement du Canada

GCS 32.13-88

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

**Cereals, Breakfast,
Prepared, Ready-to-Eat**

**Céréales à déjeuner,
préparées et prêtes-à-servir**

July/Juillet 1988

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 — 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 Department of National Defence Primo Foods Ltd. Ogilvie Mills Ltd. Canadian General Standards Board	Trépanier, Lt J. Turner, E. Weadon, D.R. Siikanen, E. Mrs./Mme Secretary/Secrétaire	Ministère de la Consommation et des Corporations 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 32.13M. 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 32.13M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn
Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****CEREALS, BREAKFAST, PREPARED,
READY-TO-EAT****CÉRÉALES À DÉJEUNER, PRÉPARÉES
ET PRÊTES-À-SERVIR****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to breakfast cereals that are in a ready-to-eat condition. It is intended to be used by food services in the 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 Canadian General Standards Board (CGSB)
CAN/CGSB-8.1 – Sieves, Testing, Woven Wire.
- 2.1.2 Department of Agriculture
Canada Grain Act and Regulations.
- 2.1.3 Department of Consumer and Corporate Affairs
Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations.
- 2.1.4 Department of National Health and Welfare
Food and Drugs Act and Regulations
General Principles of Food Hygiene for Use by the Food Industry in Canada.
- 2.1.5 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.

OBJET

La présente spécification s'applique aux céréales à déjeuner prêtes-à-servir. Elle est destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrée alimentaire.

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'utilisateur 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:
- Office des normes générales du Canada (ONGC)
CAN/CGSB-8.1 – Tamis de contrôle en fil métallique tressé.
- Ministère de l'Agriculture
Loi et Règlement sur les grains du Canada.
- Ministère de la Consommation et des Corporations
Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.
- 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.
- 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.

3. CLASSIFICATION

3.1 The ready-to-eat cereals to this specification shall be supplied in the following types, classes and styles, as specified (par. 8.1):

3.1.1 **Type 1 – Cereal, Wheat Products**

Class A – Shredded Wheat Biscuits

Style 1 – Large

Style 2 – Small

Style 3 – Small, Frosted

Class B – Wheat Flakes

Class C – Wheat Flakes, Malted

Class D – Bran Flakes

Class E – Bran Flakes and Raisins

Class F – Wheat Bran (Prepared)

Class G – Wheat, Puffed

Class H – Wheat, Puffed, Coated

Class I – Malted Granules.

3.1.2 **Type 2 – Cereal, Corn Products**

Class A – Corn Flakes

Class B – Corn Flakes, Coated

Class C – Corn, Puffed, Coated

Class D – Shredded Corn Biscuits, Puffed (Small).

3.1.3 **Type 3 – Cereal, Rice Products**

Class A – Rice, Puffed

Class B – Rice, Puffed, Coated

Class C – Rice

Class D – Rice, Coated

Class E – Rice Flakes

Class F – Shredded Rice Biscuits, Puffed (Small).

3.1.4 **Type 4 – Cereal, Oat Products**

Class A – Oats, Puffed

Class B – Oats, Puffed, Coated

Class C – Oat Flakes.

3.1.5 **Type 5 – Other Cereal or Multi-Cereal Products**

Class A – Rice Flakes or Granules, Protein-Enriched

Class B – Oat, Corn and Wheat, Puffed

Class C – Oat, Corn and Wheat, Puffed, Coated

Class D – Others.

CLASSIFICATION

Les céréales prêtes-à-servir fournies sur référence à la présente spécification doivent appartenir aux types, catégories et genres suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):

Type 1 – Céréales de blé

Catégorie A – Biscuits de blé filamenteux

Genre 1 – Gros biscuits

Genre 2 – Petits biscuits

Genre 3 – Petits biscuits glacés

Catégorie B – Flocons de blé

Catégorie C – Flocons de blé maltés

Catégorie D – Flocons de son

Catégorie E – Flocons de son additionnés de raisins

Catégorie F – Son de blé (préparé)

Catégorie G – Blé soufflé

Catégorie H – Blé soufflé et enrobé

Catégorie I – Granules de blé maltés.

Type 2 – Céréales de maïs

Catégorie A – Flocons de maïs

Catégorie B – Flocons de maïs enrobés

Catégorie C – Maïs soufflé et enrobé

Catégorie D – Biscuits de maïs filamenteux et soufflé (petits).

Type 3 – Céréales de riz

Catégorie A – Riz soufflé

Catégorie B – Riz soufflé et enrobé

Catégorie C – Riz

Catégorie D – Riz enrobé

Catégorie E – Flocons de riz

Catégorie F – Biscuits de riz filamenteux et soufflé (petits).

Type 4 – Céréales d'avoine

Catégorie A – Avoine soufflée

Catégorie B – Avoine soufflée et enrobée

Catégorie C – Flocons d'avoine.

Type 5 – Autres céréales ou produits de diverses céréales

Catégorie A – Flocons ou granules de riz, enrichis de protéine

Catégorie B – Avoine, maïs et blé soufflés

Catégorie C – Avoine, maïs et blé soufflés et enrobés

Catégorie D – Autres.

4. GENERAL REQUIREMENTS

- 4.1 In addition to meeting the requirements of this specification, the ready-to-eat cereals shall comply with the relevant portions of the Acts and Regulations listed in par. 2.1.2, 2.1.3 and 2.1.4.
- 4.2 They shall be prepared, processed and packaged under modern sanitary conditions and in accordance with general principles of food hygiene as given in par. 2.1.4.
- 4.3 The products shall be of good characteristic taste and odour and shall be free from rancid, musty, sour and other undesirable tastes and odours.
- 4.4 The products may contain added nutrients, such as proteins, vitamins and minerals, of the kinds and amounts that are acceptable under the Food and Drugs Act and Regulations.

5. DETAIL REQUIREMENTS

5.1 Type 1 – Wheat Products

5.1.1 Class A – Shredded Wheat Biscuits

- 5.1.1.1 *Style 1 – Large Shredded Wheat Biscuits* – Large shredded wheat biscuits shall be prepared from cleaned, sound wheat, without removal of the bran. The wheat material shall be converted into the fine shreds or filaments and formed into biscuits of uniform size and shape. The biscuits shall be properly baked to a uniform golden-brown colour. The finished biscuits shall not weigh less than 14 nor more than 28 g each, shall be crisp, porous and friable, and shall not contain hard particles caused by consolidation of filaments before baking, except along the seam edge, if any.
- 5.1.1.2 *Style 2 – Small Shredded Wheat Biscuits* – Small shredded wheat biscuits shall meet the requirements specified in par. 5.1.1.1, except that the wheat material shall be processed with or without the addition of flavouring agents and the finished biscuits shall not weigh less than 0.2 nor more than 1.4 g. Not more than 4% by mass of the cereal shall pass through an 850 µm (No. 20) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.
- 5.1.1.3 *Style 3 – Small, Frosted, Shredded Wheat Biscuits* – Small, frosted, shredded wheat biscuits shall be of the same constitution as small shredded wheat biscuits, except that they shall be lightly frosted on one side only. They shall be of such a size that not more than 8% by mass shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2. The frosting used shall be made from icing sugar, glycerine and gelatine or a similar sweetening agent.

EXIGENCES GÉNÉRALES

- En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, les céréales prêtes-à-servir doivent être conformes aux sections applicables des Lois et Règlements énumérés aux al. 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.4.
- Les céréales doivent être préparées, transformées et conditionnées selon les techniques modernes et hygiéniques, conformément aux principes généraux d'hygiène alimentaires mentionnés à l'al. 2.1.4.
- Les produits doivent avoir une bonne odeur et posséder un goût caractéristique; ils doivent être exempts de rancidité, de moisissure, d'aigreur et d'autres goûts et odeurs indésirables.
- Les produits peuvent contenir des additifs alimentaires, comme des protéines, des vitamines et des minéraux, des espèces et en quantité autorisées par la Loi et le Règlement des aliments et drogues.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Type 1 – Produits de blé

Catégorie A – Biscuits de blé filamenteux

- Genre 1 – Gros biscuits de blé filamenteux* – Les gros biscuits de blé filamenteux doivent provenir de la transformation de blé propre et sain sans enlever le son. Le blé doit être converti en brins ou filaments et formé en biscuits de grosseur et de façon égales. Les biscuits doivent être bien cuits au four jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré uniforme. Les biscuits finis ne doivent pas peser moins de 14 ni plus de 28 g chacun, ils doivent être croustillants, poreux et friables, sans présenter de particules dures causées par le fusionnement de filaments avant la cuisson, sauf occasionnellement à la réunion des filaments sur le pourtour.
- Genre 2 – Petits biscuits de blé filamenteux* – Les petits biscuits de blé filamenteux doivent satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.1.1.1, sauf que le blé doit être transformé avec ou sans l'addition d'agents aromatisants et que le biscuit fini ne doit pas peser moins de 0.2 ni plus de 1.4 g. Il ne doit pas passer plus de 4%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 850 µm (n° 20) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.
- Genre 3 – Petits biscuits glacés de blé filamenteux* – Les petits biscuits glacés de blé filamenteux doivent être constitués des mêmes éléments que les petits biscuits de blé filamenteux, sauf qu'ils doivent être légèrement glacés sur un côté seulement. Ils doivent être d'une dimension assurant qu'il ne passe pas plus de 8%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2. La glace doit être composée de sucre à glacer, de glycérine et de gélatine ou d'un agent édulcorant analogue.

5.1.2 **Class B – Wheat Flakes** – Wheat flakes shall be prepared from cleaned, sound, whole wheat. The wheat grains shall be processed with or without the addition of flavouring agents, converted into flakes of reasonably uniform size and the flakes shall be toasted to a golden-brown colour. Not more than 8% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.1.3 **Class C – Wheat Flakes, Malted** – Malted wheat flakes shall be prepared from cleaned, sound, whole wheat and malted barley. The wheat grains shall be processed with or without the addition of flavouring agents, converted into flakes of reasonably uniform size and the flakes shall be toasted to a golden-brown colour. Not more than 8% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.1.4 **Class D – Bran Flakes** – Bran flakes shall be prepared from cleaned, sound wheat with partial removal of the endosperm, and with added wheat bran. The total wheat bran material shall be processed with or without the addition of flavouring agents, converted into flakes of reasonably uniform size and the flakes shall be toasted to a golden-brown colour. Not more than 20% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.1.5 **Class E – Bran Flakes and Raisins** – Bran flakes and raisins shall consist of a uniform mixture of bran flakes, meeting the requirements of par. 5.1.4, and raisins. The raisins shall not constitute less than 20% nor more than 40% of the total mass of the product. The raisins shall be of the seedless type and shall be pliable, meaty, well-developed, of good colour, and of reasonably uniform size. Raisins may be coated with vegetable oil, sugar or other materials suitable for food use, to enhance their flavour, moisture retention and flow characteristics.

5.1.6 **Class F – Wheat Bran (Prepared)** – Wheat bran shall be prepared from the outer coats (bran) of cleaned, sound wheat under good, modern, milling practices. It shall be as free as possible from other parts of the wheat (endosperm and germ). The bran material shall be processed into thin shreds or granules, and cut or broken into pieces of reasonably uniform length not exceeding 38 mm. Wheat germ and flavouring agents may be added. Not more than 15% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

Catégorie B – Flocons de blé – Les flocons de blé doivent provenir de la transformation de blé entier, propre et sain. Les grains de blé doivent être transformés avec ou sans l'addition d'agents aromatisants, formés en flocons de grosseur raisonnablement uniforme, lesquels doivent être grillés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré. Il ne doit pas passer plus de 8%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie C – Flocons de blé maltés – Les flocons de blé maltés doivent provenir de la transformation de blé entier, propre et sain, et d'orge maltée. Les grains de blé doivent être transformés avec ou sans l'addition d'agents aromatisants, formés en flocons de grosseur raisonnablement uniforme, lesquels doivent être grillés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré. Il ne doit pas passer plus de 8%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie D – Flocons de son – Les flocons de son doivent provenir de la transformation de blé propre et sain, partiellement dénudé de son endosperme, et additionné ou non de son de blé. Le composant de son de blé doit être transformé avec ou sans l'addition d'agents aromatisants, formé en flocons de grosseur raisonnablement uniforme, lesquels doivent être grillés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré. Il ne doit pas passer plus de 20%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie E – Flocons de son additionnés de raisins – Les flocons de son additionnés de raisins doivent constituer un mélange uniforme de flocons de son, qui satisfont aux exigences de l'al. 5.1.4, et additionnés de raisins. Les raisins doivent constituer au moins 20% et au plus 40% de la masse totale du produit. Les raisins doivent être du type sans pépins; ils doivent être souples, charnus, bien développés, de belle couleur et être de grosseur raisonnablement uniforme. Les raisins peuvent être enrobés d'huile végétale, de sucre ou d'autres substances alimentaires propres à en relever la saveur, en retenir l'humidité et en faciliter l'écoulement.

Catégorie F – Son de blé (préparé) – Le son de blé (préparé) doit provenir des couches externes (son) de grains de blé propres et sains, exempts des autres parties du grain (endosperme et germe), dans la mesure du possible, suivant les données techniques modernes de meunerie. Le son doit être transformé en filaments ténus ou en granules et fragmentés de longueur raisonnablement uniforme ne dépassant pas 38 mm. Des germes de blé et des agents aromatisants peuvent être ajoutés. Il ne doit pas passer plus de 15%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

5.1.7 **Class G – Wheat, Puffed** – Puffed wheat shall be prepared from cleaned, sound, whole wheat, with or without removal of the bran, and without added flavouring agents. The individual grains of the finished product shall be porous and uniformly expanded to approximately fifteen times their original volume by the "gun or oven-puffing" process. Not more than 2% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.1.8 **Class H – Wheat, Puffed, Coated** – Coated puffed wheat shall meet the requirements specified in par. 5.1.7, except that the product shall be coated with a high-boiling-point syrup of such nature that, after coating, the finished product shall not be excessively sticky. The syrup used shall be made from sugar, dextrose, corn syrup, honey or other similar sweetening agents, or any combination of such sweetening agents, and may contain salt.

5.1.9 **Class I – Malted Granules** – Malted granules shall be prepared from good quality flours, including wheat flour or whole wheat flour, with barley malt or malt extracts, and with or without flavouring agents, shortening, sugar and milk solids. The ingredients shall be processed into granules that are crunchy, of good flavour and of reasonably uniform size. Not more than 10% by mass of the cereal shall pass through an 850 μm (No. 20) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.2 Type 2 – Corn Products

5.2.1 **Class A – Corn Flakes** – Corn flakes shall be prepared from cleaned, sound corn. The corn shall be scoured, degermed, dehulled, and processed with or without the addition of flavouring agents, converted into flakes that are reasonably uniform in size, tender and crisp, of good flavour, and golden or golden-brown in colour. Not more than 8% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.2.2 **Class B – Corn Flakes, Coated** – Coated corn flakes shall meet the requirements specified in par. 5.2.1, except that the product shall be coated with a syrup meeting the requirements specified in par. 5.1.8.

5.2.3 **Class C – Corn, Puffed, Coated** – Coated puffed corn shall be prepared from cleaned, sound corn that has been scoured, degermed and broken into particles of suitable and reasonably uniform size. The particles shall be expanded by the "gun or oven-puffing" process to a product that is light, porous, tender and crisp. The product shall be coated with a syrup meeting the requirements specified in par. 5.1.8.

Catégorie G – Blé soufflé – Le blé soufflé doit provenir de la transformation de blé entier, propre et sain, avec ou sans le son, et sans l'addition d'agents aromatisants. Les grains individuels du produit fini doivent être poreux, uniformément et bien dilatés jusqu'à environ quinze fois leur volume naturel au moyen du procédé "du canonnage ou du soufflage au four". Il ne doit pas passer plus de 2%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie H – Blé soufflé et enrobé – Le blé soufflé et enrobé doit satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.1.7, sauf que le produit doit être enrobé d'un sirop dont le point d'ébullition est élevé et de nature telle qu'après l'enrobage, le produit fini ne soit pas excessivement collant. Le sirop employé doit être fait de sucre, de dextrose, de sirop de maïs, de miel ou d'autres agents édulcorants analogues, ou d'une combinaison de tels agents édulcorants; il peut contenir du sel.

Catégorie I – Granules de blé maltés – Les granules de blé maltés doivent provenir de la transformation de farines de bonne qualité, comprenant de la farine de blé ou de blé entier, avec du malt d'orge ou des extraits de malt, et avec ou sans agents aromatisants, de la graisse alimentaire, du sucre et des solides de lait. Les ingrédients doivent être formés en granules croquants, de bonne saveur et de grosseur raisonnablement uniforme. Il ne doit pas passer plus de 10%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 850 μm (n° 20) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Type 2 – Produits de maïs

Catégorie A – Flocons de maïs – Les flocons de maïs doivent provenir de la transformation de grains de maïs propres et sains qui ont été nettoyés, égermés, décortiqués et transformés, avec ou sans l'addition d'agents aromatisants, formés en flocons de grosseur raisonnablement uniforme, tendres et croustillants, d'agréable saveur et de couleur dorée ou brun doré. Il ne doit pas passer plus de 8%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie B – Flocons de maïs enrobés – Les flocons de maïs enrobés doivent satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.2.1, sauf que le produit doit être enrobé d'un sirop conforme aux prescriptions de l'al. 5.1.8.

Catégorie C – Maïs soufflé et enrobé – Le maïs soufflé et enrobé doit provenir de la transformation de grains de maïs propres et sains qui ont été nettoyés, égermés et fragmentés en particules de grosseur appropriée et raisonnablement uniforme. Les particules doivent être dilatées au moyen du procédé "du canonnage ou du soufflage au four" de manière à donner un produit léger, poreux, tendre et croustillant. Le produit doit être enrobé d'un sirop conforme aux prescriptions de l'al. 5.1.8.

5.2.4 **Class D – Shredded Corn Biscuits, Puffed (Small)** – Small puffed shredded corn biscuits shall be prepared from cleaned, sound corn that has been degermed and dehulled. The product shall be processed with flavouring agents and shall be converted into shreds and filaments and formed into biscuits of uniform size and shape. The biscuits, after "gun or oven-puffing" and toasting, shall be porous, tender, crisp, of a golden-brown colour, and shall not weigh less than 0.15 nor more than 0.50 g each. Not more than 6% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.3 Type 3 – Rice Products

5.3.1 **Class A – Rice, Puffed** – Puffed rice shall be prepared from cleaned, sound whole rice with the hulls removed, and with or without removal of the bran. The individual grains from the finished product shall be porous, and uniformly and properly expanded by the "gun or oven-puffing" process to approximately eight times their original volume. Not more than 2% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.3.2 **Class B – Rice, Puffed, Coated** – Coated puffed rice shall meet the requirements specified in par. 5.3.1, except that the product shall be coated with a syrup meeting the requirements specified in par. 5.1.8.

5.3.3 **Class C – Rice** – Rice cereal shall be prepared from cleaned, sound rice with the hulls removed, and with or without removal of the bran. Flavouring agents may be added. The individual particles of the finished product shall be porous, tender and crisp, and shall be uniformly expanded by heat. Not more than 6% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.3.4 **Class D – Rice, Coated** – Coated rice shall meet the requirements specified in par. 5.3.3, except that the product shall be coated with a syrup meeting the requirements specified in par. 5.1.8.

5.3.5 **Class E – Rice Flakes** – Rice flakes shall be prepared from cleaned, sound rice with the hulls removed, with or without removal of the bran and with or without flavouring. The rice grains shall be processed into flakes of reasonably uniform size and the flakes shall be toasted to a golden-brown colour. The finished product shall be porous, tender and crisp. Not more than 8% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

Catégorie D – Biscuits de maïs filamenté et soufflé (petits) – Les petits biscuits de maïs filamenté et soufflé doivent provenir de la transformation de grains de maïs nettoyés et sains qui ont été égermés et décortiqués. Le produit doit être transformé avec des agents aromatisants et être converti en brins ou filaments formés en biscuits de grosseur et de façon égales. Les biscuits, après avoir été soumis au procédé "du canonnage et du soufflage au four" et du grillage, doivent être poreux, tendres et croustillants, et avoir une couleur brun doré; ils doivent peser chacun au moins 0.15 et au plus 0.50 g. Il ne doit pas passer plus de 6%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Type 3 – Produits de riz

Catégorie A – Riz soufflé – Le riz soufflé doit provenir de la transformation de grains de riz entiers nettoyés, sains et décortiqués, avec ou sans le son. Les grains individuels du produit fini doivent être poreux, et bien dilatés uniformément, au moyen du procédé "du canonnage ou du soufflage au four", jusqu'à ce qu'ils aient environ huit fois leur volume naturel. Il ne doit pas passer plus de 2%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie B – Riz soufflé et enrobé – Le riz soufflé et enrobé doit satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.3.1, sauf qu'il doit être enrobé d'un sirop conforme aux prescriptions de l'al. 5.1.8.

Catégorie C – Riz – Le riz doit provenir de la transformation de grains de riz nettoyés, sains et décortiqués, avec ou sans le son. Le produit peut être préparé avec ou sans agents aromatisants. Les particules individuelles du produit fini doivent être poreuses, tendres et croustillantes; elles doivent avoir été uniformément dilatées par la chaleur. Il ne doit pas passer plus de 6%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie D – Riz enrobé – Le riz enrobé doit satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.3.3, sauf que le produit doit être enrobé d'un sirop conforme aux prescriptions de l'al. 5.1.8.

Catégorie E – Flocons de riz – Les flocons de riz doivent provenir de la transformation de grains de riz nettoyés et sains, décortiqués, avec ou sans le son et des agents aromatisants. Les grains de riz doivent être transformés en flocons de grosseur et de façon raisonnablement uniformes, lesquels doivent être grillés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré. Le produit fini doit être poreux, tendre et croustillant. Il ne doit pas passer plus de 8%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

5.3.6 **Class F – Shredded Rice Biscuits, Puffed (Small)** – Small puffed shredded rice biscuits shall be prepared from cleaned, sound rice with the hulls removed and with or without the removal of the bran. The product shall be processed with flavouring agents and shall be converted into biscuits of uniform size and shape. The biscuits, after "gun or oven-puffing" and toasting, shall be porous, tender, crisp, of a light brown colour, and shall not weigh less than 0.2 nor more than 0.4 g each. Not more than 6% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.4 Type 4 – Oat Products

5.4.1 **Class A – Oats, Puffed** – Puffed oats shall be prepared from good quality farinaceous ingredients of suitable granulation, of which not less than 75% shall be oat flour. The farinaceous ingredients shall be made into dough, with or without flavouring agents, pressed into the desired form, and expanded by the "gun or oven-puffing" process. The finished product shall be light, porous, tender and crisp, and of suitable particle size. Not more than 5% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.4.2 **Class B – Oats, Puffed, Coated** – Coated puffed oats shall meet the requirements specified in par. 5.4.1, except that the product shall be coated with a syrup meeting the requirements specified in par. 5.1.8.

5.4.3 **Class C – Oat Flakes** – Oat flakes shall be prepared from good quality, farinaceous ingredients, the principal ingredient of which shall be oat flour. The ingredients shall be processed with or without the addition of flavouring agents, converted into flakes that are reasonably uniform in size, and toasted to a golden-brown colour. The finished product shall be porous, tender and crisp. Not more than 10% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.5 Type 5 – Other Cereal or Multi-Cereal Products

5.5.1 **Class A – Rice Flakes or Granules, Protein-Enriched** – Protein-enriched rice flakes or granules shall be prepared from cleaned, sound rice with hulls removed, with or without the removal of the bran and with or without the addition of other farinaceous ingredients. Either casein, dried wheat gluten, defatted wheat germ, soyflour or protein concentrates derived from other legume sources shall be added to raise the protein content. The enriched finished product shall contain, on a moisture-free basis, a minimum of 60%

Catégorie F – Biscuits de riz filamenté et soufflé (petits) – Les petits biscuits de riz filamenté et soufflé doivent provenir de grains de riz nettoyés et sains, décortiqués, avec ou sans le son. Le produit doit être transformé avec des agents aromatisants et être converti en biscuits de grosseur et de façon uniformes. Les biscuits, après avoir été soumis au procédé "du canonnage ou du soufflage au four" et avoir été grillés, doivent être poreux, tendres et croustillants; ils doivent avoir une couleur brun clair et peser chacun au moins 0.2 et au plus 0.4 g. Il ne doit pas passer plus de 6%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Type 4 – Produits d'avoine

Catégorie A – Avoine soufflée – L'avoine soufflée doit provenir de la transformation d'ingrédients farineux de bonne qualité et à granulation appropriée, dont au moins 75% doivent être constitués de farine d'avoine. Les ingrédients farineux doivent être convertis en pâte, avec ou sans agents aromatisants. La pâte doit être pressée pour lui donner la forme voulue et dilatée par le procédé "du canonnage ou du soufflage au four". Le produit fini doit être léger, poreux, tendre et croustillant et les particules doivent avoir une grosseur appropriée. Il ne doit pas passer plus de 5%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie B – Avoine soufflée et enrobée – L'avoine soufflée et enrobée doit satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.4.1, sauf que le produit doit être enrobé d'un sirop conforme aux prescriptions de l'al. 5.1.8.

Catégorie C – Flocons d'avoine – Les flocons d'avoine doivent provenir de la transformation d'ingrédients farineux de bonne qualité, dont le principal ingrédient doit être de la farine d'avoine. Les ingrédients doivent être transformés avec ou sans l'addition d'agents aromatisants, formés en flocons de grosseur raisonnablement uniforme, lesquels doivent être grillés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré. Le produit fini doit être poreux, tendre et croustillant. Il ne doit pas passer plus de 10%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Type 5 – Autres céréales ou produits de diverses céréales

Catégorie A – Flocons ou granules de riz, enrichis de protéine – Les flocons ou granules de riz enrichis de protéine doivent provenir de la transformation de grains de riz nettoyés et sains, décortiqués, avec ou sans le son, et avec ou sans l'addition d'ingrédients farineux. La teneur en protéine doit être accrue par l'addition de caséine, de gluten de blé sec, de germes de blé, de farine de fèves de soja dégraissés ou de concentrés protéiques dérivés d'autres sources de légumineuses. Le produit enrichi et fini doit avoir une teneur en riz d'au moins 60%, le calcul étant effectué

rice component. Powdered skim milk may be added. The cereal shall meet the requirements given in par. B.01.064 of the Food and Drug Regulations and be processed, with or without acceptable sweetening and flavouring agents, salt and vegetable oil, into flakes or granules of reasonably uniform size, and shall be toasted to a golden-brown colour. The finished product shall be porous, tender and crisp. Not more than 8% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.5.2 **Class B – Oat, Corn and Wheat, Puffed** – Puffed oats, corn and wheat shall be prepared from good quality oat, corn and wheat flour of suitable granulation. The farinaceous ingredients shall be made into dough, with or without the flavouring agents, pressed into desired form and expanded by the "gun or oven-puffing" process. The finished product shall be porous, tender and crisp. Not more than 5% by mass of the cereal shall pass through a 2.00 mm (No. 10) sieve (CAN/CGSB-8.1), when tested according to par. 7.2.2.

5.5.3 **Class C – Oat, Corn and Wheat, Puffed, Coated** – Coated puffed oats, corn and wheat shall meet the requirements specified in par. 5.5.2, except that the product shall be coated with a syrup meeting the requirements specified in par. 5.1.8.

5.5.4 **Class D – Others** – Mixtures of oat, corn, wheat or other cereals, with or without edible seeds, nuts, dried fruit, coconut, flavourings, seasonings, dairy products, vegetable oils, sweetening ingredients and other ingredients as required by good manufacturing practices.

5.6 **Food Additives** – Vegetable oil may be used in processing the syrup used in any of the coated cereal products. Any of the products may contain malt or fruit flavouring and food additives in accordance with Food and Drug Regulations.

5.7 **Moisture Content** – When measured 72 h or more after packaging, the moisture content of the large shredded biscuits shall not exceed 11%. Bran flakes and raisins combined shall not contain more than 8.5% water and the bran flake part of the mixture shall not contain more than 9% water. The maximum moisture content for all other breakfast cereals shall be 6%, when measured as specified in par. 7.2.1.

6. PREPARATION FOR DELIVERY

6.1 Unless otherwise specified (par. 8.1), normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable.

sur la matière desséchée. On peut ajouter de la poudre de lait écrémé. Ce produit céréalier doit satisfaire aux exigences de l'article B.01.064 du Règlement des aliments et drogues et être transformé avec ou sans agents d'édulcoration et préparations aromatisantes autorisés, sel et huile végétale, en flocons ou granules de grosseur raisonnablement uniforme, lesquels doivent être grillés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun doré. Le produit fini doit être poreux, tendre et croustillant. Il ne doit pas passer plus de 8%, en masse, du produit à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie B – Avoine, maïs et blé soufflés – La céréale d'avoine, de maïs et de blé soufflés doit provenir de la transformation de farines d'avoine, de maïs et de blé de bonne qualité et à granulation appropriée. Les ingrédients farineux doivent être convertis en pâte, avec ou sans agents aromatisants. La pâte doit être pressée pour lui donner la forme voulue et dilatée par le procédé "du canonnage ou du soufflage au four". Le produit fini doit être poreux, tendre et croustillant. Il ne doit pas passer plus de 5%, en masse, du produit céréalier à travers un tamis de 2.00 mm (n° 10) (CAN/CGSB-8.1), lors de l'essai effectué conformément à l'al. 7.2.2.

Catégorie C – Avoine, maïs et blé soufflés et enrobés – La céréale d'avoine, de maïs et de blé soufflés et enrobés doit satisfaire aux exigences détaillées à l'al. 5.5.2, sauf que le produit doit être enrobé d'un sirop conforme aux prescriptions de l'al. 5.1.8.

Catégorie D – Autres – Les mélanges d'avoine, de maïs, de blé ou autres céréales, avec ou sans graines comestibles, noix, fruits secs, noix de coco, agents aromatisants, condiments, ingrédients laitiers, huiles végétales, édulcorants ou autres ingrédients exigés par de bonnes pratiques de fabrication.

Additifs – Il est permis d'employer de l'huile végétale pour la préparation du sirop d'addition à l'un quelconque des produits céréaliers enrobés. Ces produits peuvent être assaisonnés par l'addition de malt ou d'arômes de fruits, ou contenir des additifs alimentaires conformément au Règlement des aliments et drogues.

Teneur en eau – Déterminée 72 h ou plus après le conditionnement, la teneur en eau des gros biscuits filamentés ne doit pas excéder 11%; celle d'un produit combinant flocons de son et raisins ne doit pas excéder 8.5% et celle de l'ingrédient son d'un mélange ne doit pas dépasser 9%. La teneur maximale en eau de toutes les autres céréales à déjeuner doit être de 6% lorsqu'elle est calculée suivant l'al. 7.2.1.

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Sauf indication contraire (par. 8.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

<p>6.2 Besides the following standard package sizes: net mass 225, 250, 275, 350, 375 and 450 g, the breakfast cereals shall be supplied in other sizes, as specified (par. 8.1).</p>	<p>En plus des six tailles normalisées de contenants présentant les capacités suivantes: 225, 250, 275, 350, 375 et 450 g, les céréales peuvent aussi être livrées dans d'autres contenants selon les prescriptions (par. 8.1).</p>
<p>7. INSPECTION</p>	<p>INSPECTION</p>
<p>7.1 Sampling — Sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority, unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1).</p>	<p>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).</p>
<p>7.2 Testing</p>	<p>Essais</p>
<p>7.2.1 Moisture Content — Tests for moisture content shall be carried out in accordance with the Official Methods of Analysis of AOAC, 72 h or more after packaging.</p>	<p>Teneur en eau — Les essais de détermination de la teneur en eau doivent être effectués conformément aux Official Methods of Analysis de l'AOAC, 72 h ou plus après le conditionnement.</p>
<p>7.2.2 Sifting — Sifting shall be performed as follows:</p> <p>Place the contents of a whole package of cereal on the specified sieve, to which a bottom pan has been attached (CAN/CGSB-8.1). Place the assembly on a smooth, level surface, and with a steady sifting motion, move it 25 cm to the left and return it to its original position.</p> <p>Repeat the sifting motion 20 times in approximately 13 s.</p>	<p>Tamissage — Le tamissage doit être effectué selon la méthode décrite ci-après:</p> <p>Placer le contenu d'un paquet complet de produit céréalier sur le tamis prescrit muni d'un fond à plateau (CAN/CGSB-8.1). Placer le tout sur une surface lisse et de niveau. Imprimer, sur une longueur de 25 cm, un mouvement régulier de sassement de gauche à droite.</p> <p>Répéter le mouvement de sassement 20 fois durant environ 13 s.</p>
<p>8. NOTES</p>	<p>REMARQUES</p>
<p>8.1 Options — The following options must be specified in the application of this specification:</p> <p>a. Type, class and style (par. 3.1)</p> <p>b. Packaging, labelling, packing and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)</p> <p>c. Sizes of packages required (par. 6.2)</p> <p>d. If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).</p>	<p>Options — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:</p> <p>a. Type, catégorie et genre (par. 3.1)</p> <p>b. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage, si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)</p> <p>c. Contenance des emballages exigés (par. 6.2)</p> <p>d. Si un plan d'échantillonnage particulier est exigé (par. 7.1).</p>
<p>8.2 Sources of Referenced Publications</p>	<p>Sources de diffusion des publications de référence</p>
<p>8.2.1 The CGSB publication, Acts and Regulations referred to in par. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 and 2.1.4 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.</p>	<p>La publication de l'ONGC, les Lois et les Règlements mentionnés aux al. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.4 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.</p>
<p>8.2.2 The general principles of food hygiene referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.</p>	<p>Les principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.4 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.</p>

8.2.3 The publication referred to in par.2.1.5 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A. La publication mentionnée à l'al.2.1.5 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

Withdrawn
Retirée