



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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 32.14-87

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

**Cereal, Rolled
Oats**

**Céréale de gruau
d'avoine**

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 32.14-87

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

Cereal, Rolled Oats

Céréale de gruau d'avoine

December/Décembre 1987

ICS 67.060

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

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

© Minister of Supply and Services Canada — 1987

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1987

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	General Mills Canada Inc. Catelli Ltd.
Department of Supply and Services	Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Kellogg Salada Canada Inc. Quaker Oats Co. of Canada Ltd. Nabisco Brands Canada Ltd. Effem Foods Ltd. 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 Ltd. 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	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	Thibodeau, P.L.	Ministère de la Consommation et des Corporations
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 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 32.14M. 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 32.14M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn
Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****CEREAL, ROLLED OATS****CÉRÉALE DE GRUAU D'AVOINE****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to the products obtained by rolling or pressing sound oat groats. It is intended to be used by food services in the procurement of food.

OBJET

La présente spécification s'applique aux produits obtenus par cylindrage ou pressage de gruaux d'avoine sains. Elle est destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

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
The 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.

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 Rolled oats to this specifications shall be supplied in the following types, as specified (par. 8.1):

- 3.1.1 **Types**
Type 1 — Regular
Type 2 — Quick-Cooking
Type 3 — Instant-Cooking

CLASSIFICATION

Les gruaux d'avoine fournis sur référence à la présente spécification doivent appartenir aux types suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):

- Types**
Type 1 — Régulier
Type 2 — À cuisson rapide
Type 3 — À cuisson instantanée

Type 4 – Instant, No Cooking

Type 5 – Instant, Flavoured, No Cooking.

Type 4 – Instantané, précuit

Type 5 – Instantané, aromatisé, précuit.

4. GENERAL REQUIREMENTS

- 4.1 In addition to meeting the requirements of this specification, the rolled oats 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 Rolled oats shall be prepared, processed and packaged under sanitary conditions, in accordance with good manufacturing practice.
- 4.3 The oats to be processed shall be properly cured, clean, sound, wholesome and free from insect infestation and any other objectionable foreign material.

EXIGENCES GÉNÉRALES

En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, les gruaux d'avoine doivent être conformes aux sections applicables des Lois et Règlements énumérés aux al. 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.4.

Les gruaux d'avoine doivent être préparés, transformés et conditionnés selon les techniques hygiéniques, conformément au bon usage commercial.

L'avoine de transformation doit être bien mûrie, propre, saine, salubre et exempte d'infestation d'insectes et d'autres matières étrangères indésirables.

5. DETAIL REQUIREMENTS

- 5.1 The different types of rolled oats shall meet the detail requirements given in Table 1, when tested as specified in section 7.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Les différents types de gruaux d'avoine doivent satisfaire aux exigences particulières du tableau 1, lorsqu'ils sont soumis aux essais de la section 7.

TABLE 1

TABLEAU 1

Detail Requirements for Rolled Oats
Exigences relatives aux gruaux d'avoine

	% by Mass % en masse		
	Min.	Max.	
Protein (N x 6.25), moisture-free basis	14.0	—	Protéine (N x 6.25), matière desséchée
Crude fibre, moisture-free basis	—	1.8	Fibres brutes, matière desséchée
Moisture	—	12.0	Humidité
Foreign material*	—	0.1	Matière étrangère*
Unhulled kernels or pieces of oat kernels, and burnt flakes**	—	0.5	Grains non décortiqués ou morceaux de grains d'avoine et flocons roussis**
Total other grains***	—	1.5	Total d'autres grains***

* Foreign material means all matter other than hulled and unhulled kernels of oats and other grains. It includes detached hulls of oats and other grains.

** Burnt flakes shall not exceed 0.03% of total.

*** Total other grains shall include all hulled and unhulled kernels and pieces of kernels of barley, corn, grain sorghums, rice, rye and wheat, either rolled or not rolled.

* Matière étrangère comprend toutes substances autres que les grains décortiqués et non décortiqués de l'avoine et des autres grains ainsi que les écorces d'avoine et celles des autres grains.

** Les flocons roussis ne doivent pas excéder 0.03% du total.

*** Les autres grains s'entendent des grains décortiqués et non décortiqués et des fragments de grains d'orge, de maïs, de grains de sorgho, de riz, de seigle et de blé, qu'ils soient aplatis ou non.

- 5.2 **Regular Rolled Oats** – Regular rolled oats shall consist of large thin flakes of reasonably uniform size, produced by rolling or pressing whole oat groats. The size shall be such that not less than 70% shall remain on top of a 2.80 mm (No. 7) sieve and not more than 5% shall pass through a 710 μm (No. 25) sieve when tested as specified in par. 7.2.3.

Gruau d'avoine régulier – Le gruaux d'avoine régulier doit être constitué de grands flocons minces, de grosseur assez uniforme, obtenus par le cylindrage ou le pressage de l'amande entière d'avoine. La grosseur des flocons doit être telle que, à l'essai de l'al. 7.2.3, 70% au moins du produit soit refusé sur un tamis de 2.80 mm (n° 7) et que 5% au plus soit accepté sur un tamis de 710 μm (n° 25).

- 5.3 **Quick-Cooking Rolled Oats** – Quick-cooking rolled oats shall consist of small to medium, very thin, flakes of reasonably uniform size, produced by rolling or pressing cut oat groats (pinhead meal). The product shall be capable of being cooked in 15 min or less. Not less than 40% shall remain on top of a 2.80 mm (No. 7) sieve and not more than 7% shall pass through a 710 μ m (No. 25) sieve when tested as specified in par. 7.2.3.
- 5.4 **Instant-Cooking Rolled Oats** – Instant-cooking rolled oats shall consist of very thin flakes produced by rolling or pressing cut oat groats (finished meal). The product shall be capable of being cooked in 3 min or less. Not more than 50% shall pass through a 2.36 mm (No. 8) sieve when tested as specified in par. 7.2.3.
- 5.5 **Instant Rolled Oats, No Cooking** – Instant rolled oats that do not require cooking shall consist of very thin flakes, produced by rolling or pressing cut oat groats. The product may contain maximum 1% of edible polysaccharide gum and maximum 2% by mass of oatmeal and monoglycerides. Not more than 60% shall pass through a 2.36 mm (No. 8) sieve when tested as specified in par. 7.2.3. The product shall be made ready for consumption by the simple addition of boiling water.
- 5.6 **Instant Rolled Oats, Flavoured, No Cooking** – This type shall be the same as above (par. 5.5), except that the sieving requirement shall apply only to the oat portion and that the product shall contain flavourings, seasonings, sweetening ingredients or dried fruits, as specified (par 8.1).
- 5.7 The rolled oats shall have a bright, uniform and creamy colour. They shall possess a natural rolled oat flavour and odour. They shall be free from mold and undesirable flavours and odours, such as rancid, bitter, musty or sour taste or odour.
- 5.8 The cooking oats shall be ready to eat and without raw or starchy flavour after cooking. When blended with boiling water, the instant, non-cooking types of rolled oats shall have a flavour, texture and mouth feel approximating that of conveniently cooked rolled oats.
- Gruau d'avoine à cuisson rapide** – Le gruau d'avoine à cuisson rapide doit être constitué de flocons très minces, de petite ou moyenne grosseur et de grosseur assez uniforme, obtenus par le cylindrage ou le pressage de l'amande d'avoine recoupée et réduite en fragments de la grosseur d'une tête d'épingle. Le produit doit cuire parfaitement en 15 min tout au plus. A l'essai de l'al. 7.2.3, au moins 40% du produit doit être refusé sur un tamis de 2.80 mm (n° 7) et 7% au plus doit être accepté sur un tamis de 710 μ m (n° 25).
- Gruau d'avoine à cuisson instantanée** – Le gruau d'avoine à cuisson instantanée doit être constitué de flocons très minces, obtenus par le cylindrage ou le pressage de l'amande d'avoine recoupée et réduite en granules. Le produit doit cuire parfaitement en 3 min ou moins. A l'essai de l'al. 7.2.3, 50% au plus du produit doit être accepté sur un tamis de 2.36 mm (n° 8).
- Gruau d'avoine instantané, précuit** – Le gruau d'avoine instantané, précuit, doit être constitué de flocons très minces, obtenus par le cylindrage ou le pressage de l'amande d'avoine recoupée. Le produit peut être additionné de gomme de polysaccharides comestibles ne dépassant pas 1% en masse du gruau, et de monoglycérides ne dépassant pas 2% en masse du gruau. A l'essai de l'al. 7.2.3, 60% au plus du produit doit être accepté sur un tamis de 2.36 mm (n° 8). Le produit doit être prêt à servir simplement en y ajoutant de l'eau bouillante.
- Gruau d'avoine aromatisé instantané, précuit** – Ce type doit être le même que le précédent (par. 5.5), sauf que l'exigence de tamisage ne doit s'appliquer qu'à la partie d'avoine et que le produit doit contenir des préparations aromatisantes, des condiments, des édulcorants et des fruits secs, selon les prescriptions (par. 8.1).
- Le gruau d'avoine doit avoir une couleur claire et uniformément crémeuse, posséder la saveur et l'arôme de l'avoine naturelle aplatie et être exempt de moisissure et de saveurs ou arômes indésirables tels que le rancissement, l'amertume, les relents et l'aigreur.
- Les gruaux pour cuisson doivent présenter une céréale prête à servir exempte de saveur de crudité et de goût d'amidon. Lorsqu'ils sont mélangés avec de l'eau bouillante, les gruaux de type instantané et précuit doivent avoir la saveur et la texture, au contact de la langue, qui rappellent sensiblement le gruau d'avoine cuit.

6. PREPARATION FOR DELIVERY

- 6.1 Unless otherwise specified (par. 8.1), normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable.
- 6.2 Rolled oats shall be supplied in any of the following package sizes as specified (par 8.1):
- | | |
|--|-----------------------|
| Regular, quick-cooking and instant-cooking | 400 g, 1 kg and 10 kg |
| Instant, no cooking and instant, flavoured, no cooking | single serving pouch. |

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

- Sauf indication contraire (par. 8.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.
- Les gruaux d'avoine doivent être fournis dans un des formats suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):
- | | |
|---|----------------------|
| Régulier, à cuisson rapide et à cuisson instantanée | 400 g, 1 kg et 10 kg |
| Instantané, précuit et instantané, aromatisé, précuit | sachets individuels. |

7. INSPECTION

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).

7.2 Testing

7.2.1 The amount of protein, crude fibre and moisture shall be analysed in accordance with the applicable AOAC method.

7.2.2 The percentages of foreign material, unhulled kernels and pieces of oat kernels, burnt flakes and total other grains shall be determined from a hand-picked sample of 50 g.

7.2.3 **Sieving Tests** — Attach a bottom pan to the specified size of testing sieve (CAN/CGSB-8.1). Place the sample (approximately 100 g) on the sieve, attach a cover and hold the sieve assembly in a slightly inclined position with one hand. Shake by striking the sides of the sieve assembly against the other hand with a short upward stroke, at the rate of about 150 times per minute, and turn the sieve assembly about 1/6 of a revolution after each 25 strokes, each time in the same direction. Continue shaking for 2 min. Determine the mass and calculate the percentage of the material that passes through the sieve. Any other method of sieving that gives equivalent results may be used.

8. NOTES

8.1 **Options** — The following options must be specified in the application of this specification.

- a. Type and flavour desired (par. 3.1 and 5.6)
- b. Packaging, labelling, packing and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)
- c. Container size (par. 6.2)
- d. If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).

8.2 Sources of Referenced Publications

8.2.1 The 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.

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.

INSPECTION

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

Essais

La teneur en protéines, en fibres brutes et en eau doit être analysée conformément à la méthode applicable de l'AOAC.

Les pourcentages de matières étrangères, de grains non décortiqués, de fragments de grains d'avoine, de flocons roussis et d'autres grains dans le produit doivent être déterminés à partir d'un échantillon de 50 g trié à la main.

Essai de tamisage — Fixer un fond à plateau au tamis d'essai de la taille prescrite (CAN/CGSB-8.1). Déposer l'échantillon (environ 100 g) sur le tamis, ajuster le couvercle et tenir le tamis d'une main dans une position légèrement inclinée. Sasser le tout en frappant le côté du tamis contre l'autre main, d'un petit mouvement ascendant, au rythme d'environ 150 coups par minute en ayant soin de donner au tamis environ 1/6 de tour, chaque fois dans le même sens, après 25 chocs. Continuer le sassage pendant 2 min. Déterminer la masse du produit accepté sur le tamis et calculer le pourcentage. Il est permis d'utiliser toute autre méthode de tamisage qui donne des résultats équivalents.

REMARQUES

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

- a. Type et saveur requise (par. 3.1 et 5.6)
- b. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage, si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)
- c. Format des contenants (par. 6.2)
- d. Si un plan d'échantillonnage particulier est exigé (par. 7.1).

Sources de diffusion des publications de référence

La publication, 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, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

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.

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