



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

## Canadian General Standards Board      Office des normes générales du Canada

## Series 32

Série 32

# WITHDRAWAL

April 2020

## **Selected standards in the series**

### **Food**

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

## RETRAIT

Avril 2020

## Sélection de normes de la série Produits alimentaires

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

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

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

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

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

## **GCS**

### Food

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

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

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

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

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



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General  
Standards Board

Office des normes  
générales du Canada

**GCS 32.15-87**

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

**Wheat Cereal,  
Uncooked**

**Céréale de blé  
non cuit**

Withdrawn  
Retirée

**Canada**

*Experience and excellence*  
*Expérience et excellence*

**CGSB**  
**ONGC**

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

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

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

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

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

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

#### **Testing and evaluation**

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

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

#### **Language**

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

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

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

### **How to order CGSB Publications:**

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

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

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

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

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

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

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

#### **Mise à l'essai et évaluation**

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

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

#### **Langue**

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

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

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

#### **Comment commander des publications de l'ONGC :**

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

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

**GCS 32.15-87**

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

**Wheat Cereal, Uncooked**

**Céréale de blé non cuit**

**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.

Department of Supply and 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

Bakery Council of Canada  
Dainty Foods Inc.  
Maple Leaf Mills Ltd.  
Department of Agriculture

Department of Consumer and Corporate Affairs  
Department of National Defence  
Primo Foods Ltd.  
Ogilvie Mills Ltd.  
Canadian General Standards Board

Blodgett, J.  
Chabot, C.  
Ms./Mme  
Doust, W.H.

Enke, P.  
Goslin, D.  
Harwood, R.  
Hersh, K.  
Knight, Dr R.M.  
MacDonald, E.  
Mercer, J.

Nelson, P.A.  
Rozon, W.R.  
Saunders, B.  
Smith, J.  
Ms./Mme  
Thibodeau, P.L.  
Trépanier, Lt J.  
Turner, E.  
Weadon, D.R.  
Siikanen, E.  
Mrs./Mme  
Secretary/Secrétaire

General Mills Canada Inc.  
Catelli Ltd.

Ministère des Approvisionnements et Services

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

Conseil canadien de la boulangerie

Les aliments Dainty Foods Inc.

Les Moulins Maple Leaf Ltée

Ministère de l'Agriculture

Ministère de la Consommation et des Corporations

Ministère de la Défense nationale

Primo Foods Ltd.

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 32.15M. 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 32.15M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn  
Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA****WHEAT CEREAL, UNCOOKED****CÉRÉALE DE BLÉ NON CUIT****1. SCOPE**

1.1 This specification applies to wheat cereals obtained by grinding, rolling or flaking scoured wheat. The cereals are intended to be used as hot cereals. This specification is intended to be used by food services in procurement of food.

**2. APPLICABLE PUBLICATIONS**

2.1 The following publications are applicable to this specification:

2.1.1 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.

**3. DEFINITIONS**

3.1 The following definitions are applicable to this specification:

3.1.1 **Regular** wheat cereals are cereals that have not been pre-cooked or otherwise processed to shorten the cooking time of a hot cereal.

**OBJET**

La présente spécification s'applique aux céréales de blé obtenues par la mouture, l'aplatissage ou le floconnement du blé lavé. Les céréales sont destinées à être utilisées chaudes. La présente spécification est destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

**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.

**DÉFINITIONS**

Les définitions suivantes s'appliquent à la présente spécification:

Les céréales de blé **régulières** sont des céréales qui n'ont pas été précuites ou autrement traitées afin de diminuer la durée de cuisson des céréales chaudes.

|           |   |   |
|-----------|---|---|
| 3.1.2     | <b>Quick-cooking</b> wheat cereals are cereals that have been pre-cooked or otherwise processed so that they can be sufficiently cooked for table use in not more than 5 min.   | Les céréales de blé à <b>cuisson rapide</b> sont des céréales qui ont été précuites ou autrement traitées de façon à être suffisamment cuites pour les servir en moins de 5 min.  |
| 3.1.3     | <b>Instant</b> wheat cereals are cereals that have been processed so that they can be prepared for table use in not more than 1 min.  | Les céréales de blé <b>instantanées</b> sont des céréales qui ont été traitées de façon à pouvoir être préparées et servies en 1 min au plus.   |
| 3.1.4     | <b>Plain</b> wheat cereal is cereal that does not contain added vitamins or minerals.   | Les céréales de blé <b>nature</b> sont des céréales non additionnées de vitamines ou de minéraux.   |
| 3.1.5     | <b>Enriched</b> wheat cereal is the cereal that contains added vitamins and/or minerals.  | Les céréales de blé <b>enrichies</b> sont des céréales additionnées de vitamines et (ou) de minéraux.   |
| <b>4.</b> | <b>CLASSIFICATION</b>   | <b>CLASSIFICATION</b>   |
| 4.1       | The wheat cereals to this specification shall be supplied either as regular, quick cooking or instant cereals of the following types and classes, as specified (par. 9.1).  | Les céréales de blé fournies sur référence à la présente spécification doivent être classées régulières, à cuisson rapide ou instantanées et appartenir aux types et catégories suivantes, selon les prescriptions (par. 9.1).  |
| 4.1.1     | <b>Types and classes</b>  | <b>Types et catégories</b>  |
|           | Type 1 — Wheat Farina (enriched or plain)   | Type 1 — Sémoule de blé (enrichie ou nature)  |
|           | Type 2 — Wheat Farina with Bran and Germ  | Type 2 — Sémoule de blé avec son et germes  |
|           | Type 3 — Whole Wheat  | Type 3 — Blé entier   |
|           | Class A — Whole-wheat meal (regular or quick-cooking)   | Catégorie A — Granules de blé entier (réguliers ou à cuisson rapide)  |
|           | Class B — Whole-wheat meal with mixtures of other cereals (regular only)  | Catégorie B — Granules de blé entier avec mélanges d'autres céréales (réguliers seulement)  |
|           | Class C — Rolled or flaked whole wheat (regular or quick-cooking)   | Catégorie C — Blé entier aplati ou floconneux (régulier ou à cuisson rapide)  |
|           | Class D — Cracked whole wheat (regular only).   | Catégorie D — Blé entier concassé (régulier seulement).   |
| <b>5.</b> | <b>GENERAL REQUIREMENTS</b>   | <b>EXIGENCES GÉNÉRALES</b>  |
| 5.1       | In addition to meeting the requirements of this specification, the wheat 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.   | En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, les céréales de blé doivent être conformes aux sections applicables des Lois et Règlements énumérés aux al. 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.4.  |
| 5.2       | The wheat cereals shall be properly conditioned from suitable milling grades of wheat other than durum or red durum. They shall be clean, sound, wholesome and free from insect infestations and any other objectionable material.  | Les céréales de blé doivent être adéquatement conditionnées à partir des catégories meunières de blé appropriées autres que le blé dur ou le blé roux dur. Les céréales doivent être propres, saines, salubres et exemptes d'infestation d'insectes et de toute autre matière indésirable.                          |
| 5.3       | When properly cooked or prepared for table use, the hot wheat cereal shall have uniform texture, without excessive pastiness or stickiness, and shall possess a good characteristic colour, natural wheat taste and odour. The products shall have excellent flavour without added flavouring agents. | Les céréales de blé chaudes, cuites ou préparées à point pour être servies, doivent avoir une texture uniforme, ni pâteuse ni gluante à l'excès et doivent posséder la bonne couleur, le goût et l'arôme caractéristiques du blé naturel. Les produits doivent avoir un excellent arôme, sans additifs aromatiques. |

| 6. DETAIL REQUIREMENTS  | EXIGENCES PARTICULIÈRES   |
|---|---|
| 6.1 <b>Wheat Farina (Type 1)</b> — Farina shall be prepared by grinding and bolting wheat, with the bran and germ removed, into granules of such size that all of the product will pass through an $850 \mu\text{m}$ (No. 20) sieve but not more than 3% will pass through a $150 \mu\text{m}$ (No. 100) sieve, when tested according to par. 8.2.2.  | <b>Semoule de blé (type 1)</b> — La semoule doit provenir de la mouture et du blutage de blé, sans le son ni le germe, en des granules qui, à l'essai de l'al. 8.2.2, doivent être de grosseur telle que tout le produit soit accepté sur un tamis de $850 \mu\text{m}$ (n° 20) et que 3% au plus du produit soit accepté sur un tamis de $150 \mu\text{m}$ (n° 100).   |
| 6.1.1 Unless otherwise specified (par. 9.1), enriched farina shall contain thiamine, niacin and iron and may contain vitamin B <sub>6</sub> , folic acid, pantothenic acid and magnesium in amounts as required in Section B.13.060 of Food and Drug Regulations.   | Sauf indication contraire (par. 9.1), la semoule enrichie doit contenir de la thiamine, de la niacine et du fer et peut contenir de la vitamine B <sub>6</sub> , de l'acide folique, de l'acide pantothenique et du magnésium dans les quantités stipulées à l'article B.13.060 de la Loi et du Règlement des aliments et drogues.  |
| 6.2 <b>Wheat Farina with Bran and Germ (Type 2)</b> — Farina with bran and germ shall be prepared by grinding wheat and removing part of the bran or by blending wheat bran and wheat germ with farina in accordance with recognized practice. The product shall be of such size that all will pass through a $1.18 \text{ mm}$ (No. 16) sieve but not more than 3% will pass through a $150 \mu\text{m}$ (No. 100) sieve, when tested according to par. 8.2.2. | <b>Semoule de blé avec son et germes (type 2)</b> — La semoule avec son et germes doit être préparée par mouture du blé, en enlevant une partie du son ou en mélangeant du son et des germes de blé avec la semoule selon les usages admis. À l'essai de l'al. 8.2.2, le produit doit être de grosseur telle qu'il soit accepté en entier sur un tamis de $1.18 \text{ mm}$ (n° 16) et que 3% au plus soit accepté sur un tamis de $150 \mu\text{m}$ (n° 100).                            |
| 6.3 <b>Whole Wheat (Type 3)</b>   | <b>Blé entier (type 3)</b>  |
| 6.3.1 <b>Whole-Wheat Meal (Class A)</b> — Whole-wheat meal shall be prepared by grinding or cracking wheat into granules of reasonably uniform size, without removal of the bran or other elements of the wheat. The product shall be of such size that all will pass through a $1.18 \text{ mm}$ (No. 16) sieve but not more than 3% will pass through a $150 \mu\text{m}$ (No. 100) sieve, when tested according to par. 8.2.2.                               | <b>Granules de blé entier (catégorie A)</b> — Les granules de blé entier doivent provenir de la mouture ou du concassage en granules de grosseur assez uniforme, sans enlever une partie notable du son ni des autres constituants. À l'essai de l'al. 8.2.2, le produit doit être de grosseur telle qu'il soit accepté en entier sur un tamis de $1.18 \text{ mm}$ (n° 16) et que 3% au plus soit accepté sur un tamis de $150 \mu\text{m}$ (n° 100).                                    |
| 6.3.2 <b>Whole-Wheat Meal with Mixtures of Other Cereals (Class B)</b> — Whole-wheat meal with mixtures of other cereals shall conform in all respects to the requirements of whole-wheat meal, except that other cereal grains, flax and soybean grits may be added, in accordance with recognized industry practice. The flavour requirement specified in par. 5.3 may be modified by the characteristic flavour(s) of the added grains.                      | <b>Granules de blé entier avec mélanges d'autres céréales (catégorie B)</b> — Les granules de blé entier avec mélanges d'autres céréales doivent être conformes, à tous les égards, aux exigences prescrites pour les granules de blé entier, sauf que d'autres grains de céréales tels les gruaux de lin et de tèves soja peuvent être ajoutés conformément aux usages industriels admis. L'arôme prescrit au par. 5.3 peut être modifié par l'arôme caractéristique des grains ajoutés. |
| 6.3.3 <b>Rolled or Flaked Whole Wheat (Class C)</b> — Rolled or flaked whole wheat shall be prepared by pressing wheat into large flakes of reasonably uniform size. Not more than 0.05% of the flakes shall be thicker than $1.3 \text{ mm}$ and not more than 4% shall pass through a $355 \mu\text{m}$ (No. 45) sieve, when tested according to par. 8.2.2.  | <b>Blé entier aplati ou floconneux (catégorie C)</b> — Le blé aplati ou floconneux doit provenir de l'aplatissage du grain en flocons de grosseur assez uniforme. À l'essai de l'al. 8.2.2, 0.05% au plus des flocons peuvent présenter une épaisseur supérieure à $1.3 \text{ mm}$ et 4% au plus peuvent être acceptés sur un tamis de $355 \mu\text{m}$ (n° 45).  |
| 6.3.4 <b>Cracked Whole Wheat (Class D)</b> — Cracked whole wheat shall be prepared by cracking or cutting wheat into angular fragments of such size that all will pass through a $2.36 \text{ mm}$ (No. 8) sieve but not more than 20% will pass through a $355 \mu\text{m}$ (No. 45) sieve, when tested according to par. 8.2.2.   | <b>Blé entier concassé (catégorie D)</b> — Le blé entier concassé doit provenir du concassage ou du coupage du blé en fragments anguleux de grosseur telle que, à l'essai de l'al. 8.2.2, tout le produit soit accepté sur un tamis de $2.36 \text{ mm}$ (n° 8) mais que 20% au plus soit accepté sur un tamis de $355 \mu\text{m}$ (n° 45).  |

6.4

**Chemical Requirements** — When tested according to the methods specified in par. 8.2.1, the uncooked wheat cereals shall conform to the minimum and maximum requirements shown in Table 1.

**Composition chimique** — Lorsqu'elles sont éprouvées suivant les méthodes prescrites à l'al. 8.2.1, les céréales de blé non cuit doivent satisfaire aux exigences minimales et maximales du tableau 1.

TABLE 1

TABLEAU 1

**Requirements on Protein, Ash, Moisture and Crude Fibre Content  
Teneur en protéines, en cendres, en eau et en fibres brutes**

| Classification                                  | Protein*<br>% by Mass<br>Protéine*<br>% en masse | Ash<br>% by Mass<br>Cendres<br>% en masse | Crude Fibre*<br>% by Mass<br>Fibres brutes*<br>% en masse | Moisture<br>% by Mass<br>Eau<br>% en masse | Classification   |
|---|--|---|---|--|--|
|   | Min.   | Max.                                      | Min. Max.   | Max.                                       |  |
| Farina, plain and enriched                      | 10.5   | 0.6**                                     |   | 13.5                                       | Semoule, nature et enrichie                            |
| Farina with bran and germ                       | 12.5***  |   | 1.0 1.75  | 13.5                                       | Semoule avec son et germes                             |
| Whole-wheat meal                                | 12.5   |   | 2.25 3.0  | 12   | Granules de blé entier                                 |
| Whole-wheat meal with mixtures of other cereals | 12.5   |   | 2.25 3.0  | 13   | Granules de blé entier avec mélanges d'autres céréales |
| Rolled or flaked whole wheat                    | 12.5   |   | 2.25 3.0  | 12   | Blé aplati ou en flocons                               |
| Cracked whole wheat                             | 12.5   | 2.25                                      | 3.0   | 12   | Blé concassé   |

\* On a moisture - free basis. The protein coefficient shall be  $N \times 5.7$ .

\* Calcul établi en fonction de la matière désséchée. Le coefficient de protéines doit être  $N \times 5.7$ .

\*\* Quick-cooking farina (plain or enriched) may have a maximum ash content of 2.6%.

\*\* La semoule à cuisson rapide (nature ou enrichie) peut avoir une teneur en cendres maximale de 2.6%.

\*\*\* Quick-cooking farina with bran and germ may have a minimum protein content of 10.5%.

\*\*\* La semoule à cuisson rapide avec son et germes peut avoir une teneur en protéines minimale de 10.5%.

## 7. PREPARATION FOR DELIVERY

7.1 Unless otherwise specified (par. 9.1), normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable.

## PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Sauf indication contraire (par. 9.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

7.2 The wheat cereals shall be supplied in any of the following package sizes, as specified (par. 8.1):

Les céréales de blé doivent être fournies dans un des formats suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):

Boxes — 400 g, 500 g, 800 g, 1 kg, 1.3 kg

Boîtes — 400 g, 500 g, 800 g, 1 kg, 1.3 kg

Bags — 500 g, 800 g, 900 g, 2.25 kg, 2.5 kg, 10 kg, 40 kg

Sacs — 500 g, 800 g, 900 g, 2.25 kg, 2.5 kg, 10 kg, 40 kg

Portion Packages.

Portions individuelles.

## 8. INSPECTION

8.1 **Sampling** — Sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority, unless a specific sampling plan is specified (par. 9.1).

## 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. 9.1).

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 8.2   | <b>Testing</b>  | <b>Essais</b>   |
| 8.2.1 | <b>Chemical Tests</b> — The amount of protein, ash, crude fibre and moisture shall be analyzed in accordance with the Official Methods of Analysis of the AOAC.   | <b>Essais chimiques</b> — La teneur en protéines, en cendres, en fibres brutes et en eau doit être analysée conformément aux Official Methods of Analysis de l'AOAC.  |
| 8.2.2 | <b>Sieving Tests</b> — 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. | <b>Essais de tamisage</b> — 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. |
| 9.    | <b>NOTES</b>  | <b>REMARQUES</b>  |
| 9.1   | <b>Options</b> — The following options must be specified in the application of this specification:  | <b>Options</b> — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:   |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Type and class of cereal (par. 4.1)</li> <li>b. Whether regular, quick-cooking or instant cereal is required (par. 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3 and 4.1)</li> <li>c. If enriched farina is to be supplied and if addition of other vitamins and minerals than thiamin, niacin and iron is required (par. 6.1.1)</li> <li>d. Packaging, labelling, packing and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 7.1)</li> <li>e. Container size (par. 7.2)</li> <li>f. If a specific sampling plan is to be applied (par. 8.1).</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Type et catégorie de céréales (par. 4.1)</li> <li>b. Si les céréales doivent être régulières, à cuisson rapide ou instantanées (al. 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3 et par. 4.1)</li> <li>c. Si une semoule enrichie doit être fournie et si l'addition de vitamines et de minéraux autres que la thiamine, la niacine et le fer est exigée (al. 6.1.1)</li> <li>d. Les modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 7.1)</li> <li>e. La taille des contenants (par. 7.2)</li> <li>f. Si un plan d'échantillonnage particulier est prescrit (par. 8.1).</li> </ul>                                   |
| 9.2   | <b>Sources of Referenced Publications</b>   | <b>Sources de diffusions des publications de référence</b>  |
| 9.2.1 | 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.   | La publication, les Lois et les Règlements mentionnées 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.   |
| 9.2.2 | 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.   | 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.   |
| 9.2.3 | 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.   |