



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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 32.16-88

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

Pasta Products

Pâtes alimentaires

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 32.16-88

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

Pasta Products **Pâtes alimentaires**

March/Mars 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.H.	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 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 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		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 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 32.16M. 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 32.16M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn
Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****PASTA PRODUCTS****PÂTES ALIMENTAIRES****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to pasta products made from any combination of the semolina, farina, and flour of durum, or of spring wheat. It covers different types of pasta products such as macaroni, spaghetti, spaghettini, vermicelli, lasagna and noodles.

OBJET

La présente spécification s'applique aux pâtes alimentaires faites de toute combinaison de semoule de blé dur, de semoule de blé tendre et de farine de blé dur ou de blé de printemps. Elle vise différentes pâtes alimentaires comme le macaroni, le spaghetti, le spaghettini, le vermicelle, la lasagne et les nouilles.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

- 2.1.1 Department of Agriculture

Ministère de l'Agriculture

Canada Grain Act and Regulations.

Loi et Règlement sur les grains du Canada.

- 2.1.2 Department of Consumer and Corporate Affairs

Ministère de la Consommation et des Corporations

Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations.

Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

- 2.1.3 Department of National Health and Welfare

Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social

Food and Drugs Act and Regulations

Loi et Règlement des aliments et drogues

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

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

- 2.1.4 American Association of Cereal Chemists (AACC)

American Association of Cereal Chemists (AACC)

Cereal Laboratory Methods.

Cereal Laboratory Methods.

- 2.1.5 Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

Official Methods of Analysis of the 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.

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

3. CLASSIFICATION**CLASSIFICATION**

- 3.1 Pasta products to this specification shall be supplied in the following varieties, types, classes, lengths and widths, as specified (par. 8.1).

Les pâtes alimentaires fournies sur référence à la présente spécification doivent être des variétés, types, catégories, longueurs et largeurs suivants, selon les prescriptions (par. 8.1).

- 3.1.1 **Varieties**

Variétés

I — Pasta products made only from 100% durum wheat.

I — Pâtes alimentaires faites à 100% de semoule de blé dur seulement.

II — Pasta products made from a blend of any combination of semolina, farina, and flour of durum, or of spring wheat.

II — Pâtes alimentaires faites d'un mélange de semoule de blé dur, de semoule de blé tendre et de farine de blé dur ou de blé de printemps.

3.1.2 **Classes**

Class A — Plain

Class B — Enriched.

Catégories

Catégorie A — Nature

Catégorie B — Enrichie.

3.1.3 **Types and Styles**

Type 1 — Macaroni, Elbows

Type 2 — Spaghettini (long or short)

Type 3 — Spaghetti (long or short)

Type 4 — Lasagna (long or short)

Type 5 — Vermicelli (long or short)

Type 6 — Egg Noodles (several widths, par. 5.6)

Type 7 — Other Pasta Products, as specified (par. 8.1).

Types et genres

Type 1 — Macaroni, coudes

Type 2 — Spaghettini (long ou court)

Type 3 — Spaghetti (long ou court)

Type 4 — Lasagne (long ou court)

Type 5 — Vermicelle (long ou court)

Type 6 — Nouilles aux oeufs (plusieurs largeurs, par. 5.6)

Type 7 — Autres pâtes alimentaires, selon les prescriptions (par. 8.1).

4. **GENERAL REQUIREMENTS**

EXIGENCES GÉNÉRALES

4.1 The pasta products shall comply with the relevant portions of the publications listed in par. 2.1.1, 2.1.2, and 2.1.3.

Les pâtes alimentaires doivent être conformes aux dispositions pertinentes des ouvrages mentionnés aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3.

4.2 The pasta products shall be prepared, processed and packaged under modern sanitary conditions and in accordance with the general principles of food hygiene as given in par. 2.1.3.

Les pâtes alimentaires doivent être préparées, transformées et conditionnées selon des conditions hygiéniques conformes aux principes généraux d'hygiène alimentaire indiqués à l'al. 2.1.3.

4.3 The basic ingredients from which all types and classes are made shall be as described in par. 3.1.1. Salt, eggs and approved food additives (par. 2.1.3) may be added. All ingredients used shall be clean, sound and free from insect infestation. If specified (par. 8.1), tomato solids, spinach, whey protein concentrate or vegetable fiber shall be added.

Les ingrédients de base entrant dans la préparation de tous les types et de toutes les catégories de pâtes alimentaires sont décrits à l'al. 3.1.1. Le sel, les oeufs et les additifs alimentaires approuvés (al. 2.1.3) peuvent être ajoutés. Tous les ingrédients utilisés doivent être propres, sains et exempts d'insectes. Selon les prescriptions (par. 8.1), des solides de tomates, des épinards, du concentré protéique de petit lait ou des fibres végétales doivent être ajoutés.

4.4 The finished products shall be reasonably free from broken, misshapen or checked units. They shall be of good characteristic colour, flavour and odour, free from rancidity, bitterness, mustiness, sourness or any other undesirable taste or odour.

Les produits finis doivent être exempts de morceaux cassés, malformés ou fendillés. Ils doivent présenter une bonne couleur, une bonne saveur et un bon arôme caractéristiques, et être exempts de rancissement, d'aigreur, de moisissure, d'âcreté ou de tout autre goût ou de toute autre odeur désagréables.

4.5 When cooked, the pasta products shall be firm, but not rubbery, doughy, gummy or sticky. They shall possess a characteristic flavour and odour, and shall be free from any undesirable and foreign flavours and odours.

Lorsqu'elles sont cuites, les pâtes alimentaires doivent être fermes, et non caoutchouteuses, pâteuses, gommeuses ni collantes. Elles doivent présenter la saveur et l'arôme caractéristiques et être exemptes de toute saveur et odeur désagréables et indésirables.

5. **DETAIL REQUIREMENTS**

EXIGENCES PARTICULIÈRES

5.1 **Type 1 — Macaroni, Elbows** — Macaroni shall be extruded pasta in hollow tube-shape units, reasonable uniform in diameter; the diameter shall not be less than 3 mm nor more than 7 mm. The curvilinear length shall be approximately 12 to 32 mm.

Type 1 — Macaroni, coudes — Le macaroni doit être le produit de pâte tréfilée en forme de tubes d'un diamètre assez uniforme compris entre 3 et 7 mm. La longueur curviligne doit varier entre 12 et 32 mm environ.

- 5.2 **Type 2 – Spaghettini** – Spaghettini shall be extruded pasta in solid, smooth essentially straight cylindrical units with reasonably uniform diameter of about 1.5 mm. The institutional size (long size) shall be approximately 50 cm long and the consumer size (short size) 25 cm long.
- 5.3 **Type 3 – Spaghetti** – Spaghetti shall be extruded pasta in solid, smooth, cylindrical units with reasonably uniform diameter of about 2 mm. The institutional size (long size) shall be approximately 50 cm long and the consumer size (short size) 25 cm long.
- 5.4 **Type 4 – Lasagna** – Lasagna shall be extruded pasta in solid strips, approximately 6 cm wide and 1 mm thick. The institutional size (long size) shall be approximately 50 cm long and the consumer size (short size) 25 cm long.
- 5.5 **Type 5 – Vermicelli** – Vermicelli shall be extruded pasta in solid, cylindrical or square units, approximately 1 mm in diameter or square. The institutional size (long size) shall be approximately 50 cm long and the consumer size (short size) 25 cm long. When specified (par. 8.1), an extra short size of about 12 cm shall be supplied to be used in soup dishes.
- 5.6 **Type 6 – Egg Noodles** – On a dry basis, not less than 4% egg yolk solids shall be added to the basic ingredients (par. 4.3). The noodle shall be extruded or laminated in ribbon form and may be twisted. The noodles shall be about 1 mm thick and 3 to 11 cm long. The width of the noodles shall be one of the following designations, as specified (par. 8.1):
- extra fine (approximately 1 mm)
fine (approximately 1.5 mm)
medium (approximately 10 mm)
broad (approximately 13 mm).
- 5.7 **Type 7** – It shall include other pasta products in shapes as specified (par. 8.1).
- 5.8 **Class A** – Plain pasta products shall be those that are not enriched.
- 5.9 **Class B** – Enriched pasta products shall contain added vitamins and minerals within the limits specified in the Food and Drug Regulations.
- 5.10 **Protein Content** – The content of protein calculated on a 13.5% moisture basis shall not be less than 11.3% (par. 7.2).
- Type 2 – Spaghettini** – Le spaghettini doit être le produit de pâte tréfilée en forme de cylindres pleins et lisses d'un diamètre assez uniforme d'environ 1.5 mm. Le spaghettini destiné aux établissements (type long) doit avoir une longueur d'environ 50 cm et celui destiné aux consommateurs (type court) une longueur de 25 cm.
- Type 3 – Spaghetti** – Le spaghetti doit être le produit de pâte tréfilée en forme de cylindres pleins et lisses d'un diamètre assez uniforme d'environ 2 mm. Le spaghetti destiné aux établissements (type long) doit avoir une longueur d'environ 50 cm et celui destiné aux consommateurs (type court) une longueur de 25 cm.
- Type 4 – Lasagne** – La lasagne doit être le produit de pâte tréfilée sous forme de bandes pleines d'une largeur d'environ 6 cm et d'une épaisseur de 1 mm. La lasagne destinée aux établissements (type long) doit avoir une longueur d'environ 50 cm et celle destinée aux consommateurs (type court) une longueur de 25 cm.
- Type 5 – Vermicelle** – Le vermicelle doit être le produit de pâte tréfilée en forme de cylindres ou de carrés pleins, de 1 mm environ de diamètre ou de côté. Le vermicelle destiné aux établissements (type long) doit avoir une longueur d'environ 50 cm et celui destiné aux consommateurs (type court) une longueur de 25 cm. Selon les prescriptions (par.8.1), un vermicelle extra court d'environ 12 cm doit être fourni pour la préparation de soupes.
- Type 6 – Nouilles aux oeufs** – Il faut ajouter aux ingrédients de base (par. 4.3) au moins 4% de solides de jaune d'oeuf en fonction de la matière sèche. Les nouilles doivent être tréfilées ou laminées en forme de ruban et peuvent être torsées ou non. Elles doivent avoir une épaisseur de 1 mm et une longueur comprise entre 3 et 11 cm. La largeur des nouilles doit correspondre à une des désignations suivantes, selon les prescriptions (par. 8.1):
- extra fin (environ 1 mm)
fin (environ 1.5 mm)
moyen (environ 10 mm)
large (environ 13 mm).
- Type 7** – Le produit doit consister en d'autres pâtes alimentaires de formes prescrites (par. 8.1).
- Catégorie A** – Les pâtes nature doivent être celles qui ne sont pas enrichies.
- Catégorie B** – Les pâtes enrichies doivent être celles additionnées de vitamines et de minéraux selon les limites prescrites dans le Règlement des aliments et drogues.
- Teneur en protéines** – La teneur en protéines calculée en fonction d'une teneur en eau de 13.5% ne doit pas être inférieure à 11.3% (par. 7.2).

5.11 **Ash Content** — When the principal farinaceous ingredients are durum semolina or durum wheat flour, or a combination thereof, the pasta products shall have an ash content of not more than 0.8% calculated on a 13.5% moisture basis except that when durum whole wheat flour is used, the limit shall be 1.30%. When the principal farinaceous ingredients are farina, or hard wheat flour other than durum wheat flour, or a combination thereof, the ash content shall not be more than 0.52%, calculated on a 13.5% moisture basis (par. 7.2).

5.12 **Moisture Content** — Moisture content shall not be more than 13.9% (par. 7.2).

6. PREPARATION FOR DELIVERY

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

6.2 Pasta products shall be supplied in the following package sizes, as specified (par. 8.1): 125 g, 200 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 900 g, 1 kg, 1.5 kg cartons or cello packages; and 2 kg, 5 kg 10 kg, 20 kg cartons.

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** — All testing shall be performed in accordance with the official methods of the AOAC or AACC as applicable.

8. NOTES

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

- a. Variety, type, class (plain or enriched), size (short or long) and width in case of egg noodles (par. 3.1, 5.5 and 5.6)
- b. If the addition of any of the optional ingredients is required (par. 4.3)
- c. Shapes of other pasta products when specified (par. 5.7)
- d. Packaging, labelling and marking details if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)
- e. Size and type of container (par. 6.2)
- f. If a specific sampling plan is to be used (par. 7.1).

Teneur en cendres — Lorsque les principaux ingrédients farineux sont la semoule de blé dur ou la farine de blé dur, ou une combinaison de celles-ci, les pâtes alimentaires doivent avoir une teneur en cendres maximale de 0.8% établie sur une teneur en eau de 13.5%, sauf que la limite doit être de 1.30% lorsque que la farine de blé dur entier est utilisée. Lorsque les principaux ingrédients farineux sont la semoule de blé tendre ou une farine de blé d'une dureté autre que la farine de blé dur, ou une combinaison de celles-ci, les pâtes alimentaires doivent avoir une teneur en cendres maximale de 0.52% établie sur une teneur en eau de 13.5% (par. 7.2).

Teneur en eau — La teneur en eau ne doit pas être supérieure à 13.9% (par. 7.2).

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

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

Les pâtes alimentaires doivent être fournies dans les formats suivants, selon les prescriptions (par. 8.1): des cartons ou des emballages de cellophane de 125 g, 200 g, 250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 900 g, 1 kg et 1.5 kg et des cartons de 2 kg, 5 kg, 10 kg et 20 kg.

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 — Tous les essais doivent être effectués conformément aux méthodes officielles de l'AOAC ou de l'AACC, selon le cas.

REMARQUES

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

- a. Variété, type, catégorie (nature ou enrichie), dimension (court ou long) et largeur dans le cas des nouilles aux œufs (par. 3.1, 5.5 et 5.6)
- b. Si l'addition de tout ingrédient facultatif est requise (par. 4.3)
- c. Formes des autres pâtes alimentaires lorsqu'elles sont prescrites (par. 5.7)
- d. Modalités de conditionnement, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)
- e. Format et type de contenant (par. 6.2)
- f. Si un plan d'échantillonnage particulier est prescrit (par. 7.1).

8.2 Sources of Referenced Publications

- 8.2.1 The Acts and Regulations referred to in par. 2.1.1, 2.1.2 and 2.1.3 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. 2.1.3 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
- 8.2.3 The publications of the American Association of Cereal Chemists (par. 2.1.4) are available through local book stores.
- 8.2.4 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.

Sources de diffusion des publications de référence

- Les Lois et Règlements mentionnées aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusées par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.
- Les principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.3 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.
- Les publications de l'American Association of Cereal Chemists (al. 2.1.4) sont disponibles dans toutes les librairies.
- 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