



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

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

Food

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

32.14-87	Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)	32.14-87	Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)
32.15-87	Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)	32.15-87	Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)
32.16-88	Pasta Products (ICS 67.060)	32.16-88	Pâtes alimentaires (ICS 67.060)
32.17-89	Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)	32.17-89	Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)
32.44-92	Beef Cuts (ICS 67.120.10)	32.44-92	Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)
32.46-92	Veal Cuts (ICS 67.120.10)	32.46-92	Coupes de veau (ICS 67.120.10)
32.48-92	Lamb Cuts (ICS 67.120.10)	32.48-92	Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)
32.50-92	Pork Cuts (ICS 67.120)	32.50-92	Coupes de porc (ICS 67.120)
32.56-90	Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)	32.56-90	Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)
32.60-90	Cottage Rolls (ICS 67.080)	32.60-90	Soc roulé (ICS 67.080)
32.61-90	Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)	32.61-90	Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)
32.63-91	Smoked Ham (ICS 67.120)	32.63-91	Jambon fumé (ICS 67.120)
32.65-90	Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)	32.65-90	Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)
32.69	Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)	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)	32.72-91	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)	32.75	Shortening (ICS 67.080)
32.76	Vegetable Oil (ICS 67.080)	32.76	Huile végétale (ICS 67.080)
32.77	Lard (ICS 67.080)	32.77	Saindoux (ICS 67.080)
32.78	Margarine (ICS 67.080)	32.78	Margarine (ICS 67.080)
32.110-92	Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)	32.110-92	Café torréfié moulu (ICS 67.080)
32.113-91	Instant Coffee (ICS 67.080)	32.113-91	Café instantané (ICS 67.080)
32.141-91	Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)	32.141-91	Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)
32.142	Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)	32.142	Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)
32.143	Canned Fish (ICS 67.080)	32.143	Poisson en conserve (ICS 67.080)
32.161	Butter (ICS 67.080)	32.161	Beurre (ICS 67.080)
32.163	Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)	32.163	Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)
32.165	Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)	32.165	Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)
32.166	Milk, Condensed or Evaporated (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)	32.262	Haricots et pois secs (ICS 67.080)
32.276	Dried Fruit (ICS 67.080)	32.276	Fruits séchés (ICS 67.080)
32.281	Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)	32.281	Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)
32.283	Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)	32.283	Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Canadian General
Standards Board

Gouvernement
du Canada

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.56-90

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

Fresh or Frozen Organs

Abats frais et congelés

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

Government of Canada Standard
Norme du gouvernement du Canada

GCS 32.56-90

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

Fresh or Frozen Organs

Abats frais et congelés

February/Février 1990

ICS 67.120.10

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 – 1990

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada – 1990

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 FRESH AND PROCESSED MEAT
COMITÉ DES VIANDES FRAÎCHES ET DES PRODUITS DE VIANDE PRÉPARÉE**

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

Canadian Meat Council	Adams, D.M.	Conseil des viandes du Canada
Meat Consultants International Inc.	Brown, D.	Meat Consultants International Inc.
Department of Agriculture	Clarke, Dr G.	Ministère de l'Agriculture
Alberta Meat Processors Association	Dargis, P.	Alberta Meat Processors Association
Department of Supply and Services	Ms./Mme Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Department of Regional Industrial Expansion	Damiani, T.	Ministère de l'Expansion industrielle régionale
Department of National Health and Welfare	Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Canadian Pork Council	Overbaugh, K.	Conseil canadien du porc
Canadian Cattlemen's Association	Ranger-Smith, F.	Canadian Cattlemen's Association
Department of Consumer and Corporate Affairs	Ms./Mme Thibodeau, P.I.	Ministère de la Consommation et des Corporations
Department of National Defence	Trépanier, Capt. J.	Ministère de la Défense nationale
Canadian General Standards Board	Siikanen, E.	Office des normes générales du Canada
	Ms./Mme Secretary/Secrétaire	

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 32.56M. 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 32.56M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn
Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****FRESH OR FROZEN ORGANS****1. SCOPE**

1.1 This specification applies to fresh or frozen kidney, liver, heart and tongue from beef, calf, lamb and pork carcasses. The organs shall be delivered fresh or frozen. The tongues may also be supplied cured. 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

32.72 — Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services.

2.1.2 Canadian Meat Council

Canadian Pork Buyer's Guide.

2.1.3 Department of Agriculture

The Meat Inspection Act and the Regulations.

2.1.4 Department of National Health and Welfare,
The Food and Drugs Act and Regulations.

2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.

3. CLASSIFICATION

3.1 Organs shall be supplied in the following types and classes as specified (par. 8.1) except that the hearts shall be beef hearts only.

3.1.1 Types

Type 1 — Fresh

Type 2 — Frozen

Type 3 — Cured (tongues only).

3.1.2 **Origin:** Beef, calf, veal, pork, lamb.

3.2 In addition to the requirements specified in par. 3.1, the liver shall be supplied either whole or sliced and the beef and calf livers in the following size categories as specified (par. 8.1):

**OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****ABATS FRAIS ET CONGELÉS****OBJET**

La présente spécification s'applique aux rognons, aux foies, aux coeurs et aux langues de boeuf, de veau, d'agneau et de porc frais ou congelés. Les abats doivent être livrés frais ou congelés. Les langues peuvent également être marinées. La présente spécification est destinée aux services d'alimentation oeuvrant dans l'approvisionnement.

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

Office des normes générales du Canada

32.72 — Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services.

Conseil des viandes du Canada

Porc canadien: guide de l'acheteur.

Ministère de l'Agriculture

Loi et Règlement sur l'inspection des viandes.

Ministère de la Santé et du Bien-Être social

Loi et Règlement des aliments et drogues.

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

CLASSIFICATION

Les abats doivent être fournis conformément aux types et catégories qui suivent, selon les prescriptions (par. 8.1) sauf que les coeurs ne doivent être que des coeurs de boeuf.

Types

Type 1 — Frais

Type 2 — Congelé

Type 3 — Mariné (langues seulement).

Origine: Boeuf, veau, veau de lait, porc, agneau.

En plus des exigences prescrites au par. 3.1, le foie doit être fourni entier ou tranché et les foies de boeuf et de veau doivent être fournis conformément aux tailles suivantes selon les prescriptions (par. 8.1):

3.2.1	Sizes	Tailles
	Regular	Régulier
	Select	De choix
	Baby (beef liver only).	Petit (jeune boeuf seulement).
4.	GENERAL REQUIREMENTS	EXIGENCES GÉNÉRALES
4.1	In addition to meeting the requirements of this specification, the liver, kidney, heart and tongue shall comply with the relevant portions of the Acts and Regulations listed in par. 2.1.3 and 2.1.4 and with the requirements of the specification 32.72.	En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le foie, les rognons, le cœur et la langue doivent être conformes aux dispositions pertinentes des lois et règlements énumérés aux al. 2.1.3 et 2.1.4 et aux exigences de la spécification 32.72.
4.2	The organs shall be processed and packaged under sanitary conditions in accordance with good commercial practice. They shall be delivered in good condition and shall show no evidence of deterioration at the time of delivery.	Les abats doivent être traités et empaquetés dans des conditions salubres conformément aux bons usages commerciaux. Ils doivent être livrés en bon état et ne montrer aucun signe de détérioration au moment de la livraison.
4.4	The livers, kidneys, hearts and tongues shall be prepared in an establishment that is registered under the Meat Inspection Act and Regulations, and shall be delivered direct from a registered plant to the consignee.	Les foies, les rognons, les coeurs et les langues doivent être préparés dans un établissement enregistré en vertu de la Loi et du Règlement sur l'inspection des viandes et doivent être livrés directement de l'établissement enregistré au destinataire.
4.5	Each package and shipping container in which the organs are delivered shall bear the Agriculture Canada inspection legend. The net mass shall be tagged or stamped on each container in which the delivery is made.	Chaque emballage et chaque contenant d'expédition dans lesquels les abats sont livrés doivent porter la marque d'inspection d'Agriculture Canada. La masse nette doit figurer sur une étiquette ou être estampillée sur chaque contenant d'expédition.
5.	DETAILED REQUIREMENTS	EXIGENCES PARTICULIÈRES
5.1	Fresh organs (Type 1) shall be chilled for not less than 12 h before delivery. They shall not be frozen at any time.	Les abats frais (type 1) doivent être réfrigérés pendant 12 h au moins avant la livraison. Ils ne doivent en aucun cas être congelés.
5.2	Frozen organs (Type 2) shall be held at a temperature of 1 to 4°C for not less than 12 h and not more than 48 h before freezing at a temperature not higher than -24°C. They shall be stored at that temperature and delivered at a temperature of -18°C or lower.	Les abats congelés (type 2) doivent être maintenus à une température variant entre 1 et 4°C pendant au moins 12 h et au plus 48 h avant d'être congelés à une température ne dépassant pas -24°C. Ils doivent être entreposés à cette température et livrés à -18°C ou moins.
5.3	Liver	Foie
5.3.1	The liver shall be wholesome, sound, clean, well drained and free from bile stains. It shall be trimmed free from all external attachments, ragged edges and superficial appendages, including the large blood vessel and ducts lying along the liver wall.	Le foie doit être frais, sain, propre, bien égoutté et exempt de toute souillure biliaire. Il doit être exempt de toute attache extérieure, de bords irréguliers, de tout appendice en surface, y compris le grand vaisseau sanguin et les canaux qui se trouvent le long de la paroi hépatique.
5.3.2	The liver shall possess the characteristics typical of the liver of that origin, such as shape, size, texture, colour and related physical aspects.	Le foie doit posséder les caractéristiques inhérentes à sa catégorie comme la forme, la taille, la constitution, la couleur et les aspects physiques s'y rapportant.
5.3.3	The gall bladder shall be removed, without gouging or spilling of the bladder contents. In addition, the fat tissue shall be removed, but the portal glands on either side of the portal vein may be present.	La vésicule biliaire doit être enlevée, sans creusage et sans que son contenu se répande. De plus, le foie doit être exempt de tissus graisseux mais les ganglions situés de part et d'autre de la veine-porte peuvent être présents ou non.
5.3.4	The whole livers shall be individually wrapped before freezing.	Les foies entiers doivent être individuellement emballés avant la congélation.

5.3.5	Sliced liver shall be fully skinned and deveined, and sliced to uniform thickness as specified (par. 8.1). The whole liver shall be formed before slicing.	Le foie tranché doit être entièrement dépoillé, les veines enlevées, et il doit être tranché en épaisseurs uniformes conformément aux prescriptions (par. 8.1). Le foie entier doit être apprêté avant d'être tranché.
5.3.6	If required, the temperature of the frozen, sliced liver may be raised for a brief tempering period from -18 to -2°C.	Au besoin, la température du foie tranché congelé peut être élevée pendant une brève période d'adoucissement, passant de -18 à -2°C.
5.3.7	Beef Liver	Foie de boeuf
5.3.7.1	The colour of beef liver may range from light brown, with reddish shades predominating, to dark brown.	La couleur du foie de boeuf peut être légèrement brune, avec des teintes rougeâtres prédominantes, et aller jusqu'au brun foncé.
5.3.7.2	The mass of the whole beef liver shall be as follows: Regular — over 6 kg Select — 4 to 6 kg Baby — 2.7 to 4 kg.	La masse du foie de boeuf entier doit être la suivante: Régulier — plus de 6 kg De choix — de 4 à 6 kg Jeune boeuf — de 2.7 à 4 kg.
5.3.8	Calf and Veal Liver	Foie de veau et de veau de lait
5.3.8.1	The colour of calf and veal liver may range from light reddish tan to dark brown, with reddish shades predominating.	La couleur du foie de veau et de veau de lait peut être d'un brun légèrement rougeâtre et aller jusqu'au brun foncé, avec prédominance de teintes rougeâtres.
5.3.8.2	The mass of the whole calf and veal liver shall be as follows: Regular — 1.8 to 2.7 kg Select — less than 1.8 kg.	La masse du foie de veau entier et de veau de lait doit être la suivante: Régulier — de 1.8 à 2.7 kg De choix — moins de 1.8 kg.
5.3.9	Lamb Liver — The colour of lamb liver may range from light medium tan to medium brown, with reddish shades predominating. Its mass shall not exceed 700 g.	Foie d'agneau — La couleur du foie d'agneau peut être légèrement brune et aller jusqu'au brun moyen, avec prédominance de teintes rougeâtres. Sa masse ne doit pas dépasser 700 g.
5.3.10	Pork Liver — The colour of pork liver may range from light reddish brown to very dark brown (not bluish nor black). Its mass shall not exceed 2.3 kg.	Foie de porc — La couleur du foie de porc peut aller du brun rougeâtre pâle jusqu'au brun très foncé (ne peut être ni bleutée ni noire). Sa masse ne doit pas dépasser 2.3 kg.
5.4	Kidney	Rognons
5.4.1	Kidneys shall be sound, possess a bright appearance and be free from discolouration, foreign odour or flavour, blemishes and cuts, and any other detrimental deterioration or damage.	Les rognons doivent être sains, avoir une belle apparence, ne présenter aucun changement de couleur, être exempts d'odeurs ou de saveurs étrangères, de taches et d'entailles et de tout autre signe de détérioration ou de mauvais état.
5.4.2	Veins, fat and the enclosing membrane shall be removed without the kidneys having been cut or broken in any way, except as may be required for inspection.	Les veines, la graisse et la membrane qui recouvre les rognons doivent être enlevés sans que les rognons ne soient coupés ou fendus de quelque manière que ce soit, sauf pour répondre aux exigences d'inspection.
5.5	Beef Heart	Coeurs de boeuf
5.5.1	Beef hearts shall be sound and free from discolouration, foreign odour or flavour, blemishes or cuts, and any other detrimental deterioration or damage, except for cutting as may be required for inspection.	Les coeurs de boeuf doivent être sains, ne présenter aucun changement de couleur et être exempts d'odeurs ou de saveurs étrangères, de taches et d'entailles et de tout autre signe de détérioration ou de mauvais état, à l'exception du découpage aux fins d'inspection.
5.5.2	Beef hearts shall be opened or inverted and washed before cooling. Caps shall be removed, unless otherwise specified (par. 8.1)	Ils doivent être ouverts ou retournés puis lavés avant la réfrigération. Sauf indication contraire (par. 8.1), les parties coronaires doivent être enlevées.

5.6	Tongues	Langues
5.6.1	Tongues shall be closely trimmed according to the best trade practices. The glands, fat, larynx, epiglottis and tonsils shall be removed and bones shall not be attached.	Les langues doivent être minutieusement parées selon les meilleures pratiques commerciales. Les glandes, la graisse, le larynx, l'épiglotte, les amygdales et les os doivent être enlevés.
5.6.2	Hair sores shall be removed by cutting. The tongues shall not have any cuts larger than 40 mm in diameter due to removal of hair sores or spear grass and the number of tongues with smaller cuts shall not exceed 10% of the total number of tongues in any shipment.	Les blessures causées par des poils arrachés doivent être enlevées au couteau. Les langues ne doivent pas avoir de coupures dépassant 40 mm de diamètre dues au nettoyage des blessures causées par des herbes pointues ou des poils arrachés et le nombre de langues légèrement coupées ne doit pas excéder 10% du nombre total de langues dans une expédition.
5.6.3	The cured tongues (Type 3) shall be sweet pickle cured.	Les langues marinées (type 3) doivent être mises dans une marinade sucrée.
6.	PREPARATION FOR DELIVERY	PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON
6.1	In addition to meeting the requirements of the specification 32.72 normal commercial practice for packaging, packing, marking and labelling shall apply. The date of the processing shall be marked on each package and shipping container.	En plus de satisfaire aux exigences de la spécification 32.72, les usages commerciaux habituels de conditionnement, d'emballage, de marquage et d'étiquetage sont admis. La date de la préparation doit être marquée sur chaque emballage et chaque contenant d'expédition.
6.2	Unless otherwise specified (par. 8.1), whole livers shall be individually wrapped in boxes that may contain up to five livers.	Sauf indication contraire (par. 8.1), les foies entiers doivent être emballés séparément dans des boîtes pouvant en contenir jusqu'à cinq.
6.3	When specified (par. 8.1), frozen packs of sliced liver shall have their contents separated into smaller units of specified size. The sliced liver shall be packed in 5 kg or 10 kg boxes as specified (par. 8.1). The boxes shall be of patty-type and polyethylene-lined and each layer shall be separated by a film-coated cardboard or similar means (style 5, specification 32.72).	Selon les prescriptions (par. 8.1), le contenu des emballages de foies tranchés congelés doit être séparé en paquets de tailles plus petites. Le foie tranché doit être emballé dans des boîtes de 5 ou 10 kg selon les prescriptions (par. 8.1). Les boîtes doivent être de type à pâté doublées de polyéthylène, chaque tranche étant séparée au moyen d'un carton enduit ou de l'équivalent (genre 5, spécification 32.72).
7.	INSPECTION	INSPECTION
7.1	Sampling for inspection shall be at the discretion of the inspection authority unless a specific sampling plan has been specified (par. 8.1).	L'échantillonnage d'inspection est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit prescrit (par. 8.1).
8.	NOTES	REMARQUES
8.1	Options — The following options must be specified in the application of this specification:	Options — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification.
8.1.1	Liver	Foies
a.	Type (par. 3.1)	a. Type (par. 3.1)
b.	Origin (par. 3.1.2)	b. Origine (al. 3.1.2)
c.	Size and mass (par. 3.2.1, 5.3.7.2, 5.3.8.2)	c. Taille et masse (al. 3.2.1, 5.3.7.2, 5.3.8.2)
d.	If sliced or whole liver is desired (par. 3.2)	d. Si un foie entier ou tranché est exigé (par. 3.2)
e.	If sliced liver is desired, the thickness of the slice (par. 5.3.5)	e. Si un foie tranché est exigé, l'épaisseur des tranches (al. 5.3.5)
f.	Size of the smaller frozen units of sliced liver, if they are desired, and the box size (par. 6.3).	f. Taille des plus petits paquets de foie tranché congelé s'il y a lieu, et taille des boîtes (par. 6.3).

8.1.2	Kidney and Tongue	Rognons et langues
	a. Type (par. 3.1)	a. Type (par. 3.1)
	b. Origin (par. 3.1.2).	b. Origine (al. 3.1.2).
8.1.3	Beef Heart	Coeurs de bœuf
	a. Type (par. 3.1)	a. Type (par. 3.1)
	b. If the cap shall not be removed (par. 5.5.2).	b. Si les parties coronaires ne doivent pas être enlevées (al. 5.5.2).
8.1.4	If other than normal commercial preparation for delivery is required (par. 6.1).	Si une préparation pour la livraison, autre que la préparation commerciale habituelle est exigée (par. 6.1).
8.1.5	If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).	Si un plan d'échantillonnage particulier est prévu (par. 7.1).
8.2	Sources of Referenced Publications	Sources de diffusion des publications de référence
8.2.1	The publications referred to in par. 2.1.1, 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) 956-4802.	Les publications mentionnées aux al. 2.1.1, 2.1.3 et 2.1.4 sont diffusées par le Centre d'édition du Gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.
8.2.2	The publication referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the Canadian Meat Council, 5233 Dundas Street West, Suite 304, Islington, Ontario M9B 1A6.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.2 est diffusée par le Conseil des viandes du Canada, 5233, rue Dundas Ouest, pièce 304, Islington, Ontario M9B 1A6.