



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

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

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)

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 prêtées-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

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.61-90

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

Back Bacon and Side Bacon

Bacon de longe et bacon de flanc

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 32.61-90

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

**Back Bacon and
Side Bacon**

**Bacon de longe et
bacon de flanc**

August/Août 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 DE 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
Department of Regional Industrial Expansion	Damiani, H.A.	Ministère de l'Expansion industrielle régionale
Alberta Meat Processors Association	Dargis, P. Ms./Mme	Alberta Meat Processors Association
Department of Supply and Services	Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
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. Ms./Mme	Canadian Cattlemen's Association
Department of Consumer and Corporate Affairs	Thibodeau, P.L.	Ministère de la Consommation et des Corporations
Department of National Defence	Trépanier, Capt J. Siikanen, E. Ms./Mme	Ministère de la Défense nationale
Canadian General Standards Board	Secretary/Secrétaire	Office des normes générales du Canada

Withdrawn
Retirée

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 32.61M. 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 32.61M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn
Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****BACK BACON AND SIDE BACON****BACON DE LONGE ET BACON DE FLANC****1. SCOPE**

1.1 This specification applies to cured and smoked bacon prepared from boneless pork bellies (side bacon) or from boneless pork loin (back bacon). It is intended to be used by food services in the procurement of food.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

2.1 The following publications are applicable to this specification:

2.1.1 Canadian General Standards Board (CGSB)

32-GP-50M — Pork, Carcass, Primal, Fabricated and Portion Control Cuts.

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

2.1.2 Department of Agriculture

The Meat Inspection Act and Meat Inspection Regulations.

2.1.3 Department of National Health and Welfare

The Food and Drugs Act and Regulations.

2.1.4 The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

The 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. CLASSIFICATION

3.1 Bacon shall be supplied as back or side bacon and be either sliced or unsliced (slab) as specified (par. 8.1).

4. GENERAL REQUIREMENTS

4.1 In addition to meeting the requirements of this specification, the bacon shall comply with the relevant portions of the Acts and Regulations listed in par. 2.1.2 and 2.1.3 and with the CGSB specification 32.72M (par. 2.1.1).

OBJET

La présente norme s'applique au bacon sale et fumé provenant de flancs de porc desossés (bacon de flanc) ou de longes desossées (bacon de longe). Elle 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)

32-GP-50M — Porc en carcasse, en morceaux principaux, en morceaux secondaires et en portions individuelles.

32.72M — Manutention, conditionnement et étiquetage des viandes, de la volaille et des poissons pour les services d'alimentation.

Ministère de l'Agriculture

Loi et Règlement sur l'inspection des viandes.

Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social

Loi et Règlement des aliments et drogues.

The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

The 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.

CLASSIFICATION

Le bacon fourni doit être de flanc ou de longe en tranches ou entier, selon les prescriptions (par. 8.1).

EXIGENCES GÉNÉRALES

En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le bacon doit être conforme aux dispositions pertinentes des Lois et Règlements mentionnés aux al. 2.1.2 et 2.1.3 ainsi qu'aux exigences de la spécification 32.72M de l'ONGC (al. 2.1.1).

- 4.2 Both types of bacon shall be smooth, firm, dry, clean and free from discolouration, salt deposits and any contamination due to smoke, smudge or foreign material.
- 4.3 Both types of bacon shall have a uniformly clear, well-cured and smoked colour and shall possess the aroma and flavour characteristics of freshly processed back bacon or side bacon respectively.
- 4.4 Curing and smoking processes shall be in accordance with good commercial practice and the products shall not have any unsmoked areas.
- 4.5 All bacon to this specification shall be prepared in an establishment that is registered under the Meat Inspection Act and Regulations, and shall be delivered chilled or frozen as specified (par. 8.1) direct from a registered plant to the consignee.

5. DETAILED REQUIREMENTS

5.1 Back Bacon

- 5.1.1 Back bacon shall be prepared from trimmed boneless pork loin that meets the requirements of Cut 413 in the CGSB standard 32-GP-50M. Individual unsliced bacon pieces (loins) shall weigh 3.0 to 4.5 kg.
- 5.1.2 Skin, surplus fat and all bones shall be removed leaving an even covering of fat not exceeding 6.5 mm in thickness at any point. Both ends of the back bacon shall be cut fairly square and overhanging fat edges shall be trimmed.
- 5.1.3 Slices of back bacon shall be produced from intact pieces. Slices from small or irregular end sections, scrap pieces or any type of product residue shall not be included. Slicing shall be approximately at right angles to major muscle fibres of the pieces to be sliced. Slices shall be reasonably uniform in thickness, ranging from 50 to 55 individual slices per kilogram.
- 5.1.4 The maximum water content of back bacon shall be 75%, when measured as given in par. 7.2.

5.2 Side Bacon

- 5.2.1 Side bacon shall be produced from gilt or barrow pork bellies meeting the requirements of Cut 408 of the CGSB standard 32-GP-50M.
- 5.2.2 Side bacon shall not have comb tears, torn hook holes, cuts, black seeds, cartilage and featherbones, and coarse, dark discoloured or soft sides.
- 5.2.3 Side bacon shall be rindless unless otherwise specified (par. 8.1) and trimmed rectangular in shape and the length shall be at least twice the width. The width shall be 200 to 250 mm. Each side shall weigh 3 to 4 kg. The overall average thickness of the side shall be 30 to 45 mm.

Les deux types de bacon doivent être lisses, fermes, secs, propres et exempts de zones décolorées, de dépôts de sel et de toute contamination causée par des taches, de la fumée ou des corps étrangers.

Les deux types de bacon doivent être fumés et salés uniformément de façon à avoir une couleur claire et un arôme et une saveur caractéristiques du bacon de longe ou du bacon de flanc fraîchement préparé, selon le cas.

Le fumage et le salage doivent être conformes aux bons usages commerciaux, le fumage étant exécuté de façon uniforme sur toute la surface des produits.

Les types de bacon conformes à cette spécification doivent être préparés dans un établissement enregistré en vertu de la Loi et du Règlement sur l'inspection des viandes et doivent être livrés, à l'état réfrigéré ou congelé selon les prescriptions (par. 8.1), directement de l'établissement enregistré au destinataire.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Bacon de longe

Le bacon de longe doit provenir de longes désosées de porc conformes aux exigences de la coupe 413 de la norme 32-GP-50M de l'ONGC. Les longes individuelles non tranchées doivent peser entre 3.0 et 4.5 kg.

La couenne, le gras superflu et les os doivent être enlevés de manière à ne laisser qu'une couche uniforme de gras ne dépassant, à aucun endroit, 6.5 mm d'épaisseur. Les extrémités doivent être coupées à angle droit et les bords saillants de gras doivent être parés.

Les tranches de bacon de longe doivent être découpées de morceaux intacts. Il est interdit de fournir des tranches provenant d'extrémités petites ou irrégulières, de restes ou de tout autre résidu. Les tranches doivent être découpées à peu près perpendiculairement aux fibres musculaires du morceau. L'épaisseur des tranches doit être assez uniforme de façon à obtenir entre 50 et 55 tranches par kilogramme.

La teneur maximale en eau du bacon de longe doit être de 75% lorsqu'elle est déterminée conformément au par. 7.2.

Bacon de flanc

Le bacon de flanc doit provenir des flancs de jeunes truies ou de jeunes porcs castrés conformes aux exigences de la coupe 408 de la norme 32-GP-50M de l'ONGC.

Le bacon de flanc doit être exempt de déchirures ou de trous causés par un crochet, de coupures, de grains noirs, de cartilage, d'esquilles et les flancs foncés, décolorés, grossiers ou trop mous ne doivent pas être admis.

Sauf indication contraire (par. 8.1), le bacon de flanc doit être sans couenne et il doit être paré en rectangle et la longueur doit être au moins le double de la largeur. La largeur doit varier entre 200 et 250 mm. Chaque flanc doit peser entre 3 et 4 kg. L'épaisseur hors tout moyenne du flanc doit être comprise entre 30 et 45 mm.

- 5.2.4 The back edge shall be trimmed straight so that the fat does not extend over the lean. Both ends shall have been straightened but may show some irregularity due to shrinkage during processing. The side shall be loosely trimmed and well streaked with lean meat.
- 5.2.5 Slices of side bacon shall be 200 to 250 mm long and 20 to 45 mm wide. Slices from the flank pocket may be 15 mm wide or more. The normal thickness of a slice shall be 40 to 48 slices per kilogram. The slices shall show no separation of the lean from the fat. Cracked slices due to hard or granular fat, and slices showing comb hanger marks, shall not be acceptable. A part slice may be used only to bring the package to the designated mass in 250 or 500 g packages.
- 5.2.6 The maximum water content of side bacon shall be 50% when measured as given in par. 7.2.

6. PREPARATION FOR DELIVERY

- 6.1 In addition to meeting the requirements of the specification 32.72M, normal commercial preparation for delivery shall apply unless otherwise specified (par. 8.1). The date of processing shall be given on individual packages and on shipping container.
- 6.2 Sliced bacon shall be shingled and packed as specified (par. 8.1) either in vacuum packages (250 to 500 g) or in bulk, layered on parchment paper (specification 32.72M).
- 6.3 The frozen bacon shall be quickly frozen hard to centre immediately after preparation at a temperature not higher than -24°C and stored at that temperature. During the transport the temperature of the product shall not exceed -18°C.

7. INSPECTION AND TESTING

- 7.1 Sampling for inspection shall be at the discretion of the inspection authority, unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1).
- 7.2 Testing for water content shall be according to the AOAC method given in the latest edition of the Official Methods of Analysis of the AOAC.

8. NOTES

- 8.1 **Options** — The following options must be specified in the application of this specification:
- Whether side or back bacon is desired, either sliced or unsliced (par. 3.1)
 - If the bacon shall be supplied chilled or frozen (par. 4.5)

Le bord du dos doit être paré droit de façon que la graisse ne recouvre pas le maigre. Les deux extrémités doivent être taillées droites, mais elles peuvent toutefois être quelque peu irrégulières à cause de la contraction due à la préparation. Le flanc doit être paré lâchement et bien entrelardé de maigre.

Les tranches de bacon de flanc doivent mesurer entre 200 et 250 mm de longueur et entre 20 et 45 mm de largeur. Les tranches provenant de la partie la plus mince doivent avoir au moins 15 mm de largeur. L'épaisseur normale d'une tranche doit permettre d'obtenir entre 40 et 48 tranches par kilogramme. Les tranches ne doivent présenter aucune séparation entre le maigre et le gras. Les tranches fendillées en raison d'un gras dur ou granuleux et celles portant des marques causées par les crochets ne doivent pas être admises. L'usage d'une portion de tranche n'est permise que pour porter la masse d'un paquet à 250 ou 500 g.

La teneur maximale en eau du bacon de flanc doit être de 50% lorsqu'elle est déterminée conformément aux exigences du par. 7.2.

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

En plus de satisfaire aux exigences de la spécification 32.72M, les usages commerciaux habituels s'appliquent, sauf indication contraire (par. 8.1). La date de préparation doit être indiquée sur les emballages individuels ou sur le contenant d'expédition.

Les tranches de bacon doivent être superposées en retrait et emballées selon les prescriptions (par. 8.1) dans des emballages sous vide (de 250 à 500 g) ou dans des emballages en vrac, les tranches étant alors disposées sur du papier parchemin (spécification 32.72M).

Le bacon congelé doit être rapidement congelé jusqu'au centre immédiatement après la préparation à une température de -24°C au plus et entreposé à cette température. Lors du transport, la température du produit ne doit pas dépasser -18°C.

INSPECTION ET ESSAI

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).

L'essai visant à déterminer la teneur en eau doit être effectué conformément à la méthode de l'AOAC indiquée dans l'édition la plus récente des Official Methods of Analysis de l'AOAC.

REMARQUES

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

- S'il s'agit d'un bacon de flanc ou de longe, en tranches ou entier (par. 3.1)
- Si le bacon doit être fourni à l'état réfrigéré ou congelé (par. 4.5)

- c. If side bacon slabs are to be supplied with rind on (par. 5.2.3)
- d. Preparation for delivery, if other than normal commercial practice (par. 6.1)
- e. If sliced bacon shall be vacuum or bulk packed and the package size (par. 6.2).
- f. Sampling, if a specific plan is required (par. 7.1).

8.2 Source of Referenced Publications

- 8.2.1 The publications referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Canadian General Standards Board, Sales Unit, Ottawa, Canada K1A 1G6. Telephone (819) 956-0425 or 956-0426. Telefax (819) 956-5644.
- 8.2.2 The publications referred to in par. 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) 956-4802.
- 8.2.3 The publication referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 141 N 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

- c. Si le bacon de flanc entier doit être fourni avec couenne (al. 5.2.3)
- d. Préparation pour la livraison, si elle diffère des usages commerciaux habituels (par. 6.1)
- e. Si le bacon en tranches doit être présenté dans des emballages sous vide ou en vrac et le format de l'emballage (par. 6.2)
- f. Mode d'échantillonnage, si un plan particulier est requis (par. 7.1).

Sources de diffusion des publications de référence

Les publications mentionnées à l'al. 2.1.1 sont diffusées par l'Office des normes générales du Canada, Section des ventes, Ottawa, Canada K1A 1G6. Téléphone (819) 956-0425 ou 956-0426. Télécopieur (819) 956-5644.

Les publications mentionnées aux al. 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusées par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.

La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 141 N 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

Withdrawn
Retirée