



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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



Gouvernement
du Canada

Government
of Canada

Office des normes
générales du Canada

Canadian General
Standards Board

GCS 32.65-90

Convertie en Norme GC en 2014

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson

Retirée

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

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson

ICS 67.120.10

Retirée

Préparée par

l'Office des normes générales du Canada



Publiée, décembre 1990, par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

© 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.

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA
COMITÉ DES VIANDES FRAÎCHES ET
DES PRODUITS DE VIANDE PRÉPARÉE

(Composition à la date d'approbation)

Adams, D.M.	Conseil des viandes du Canada
Brown, D.	Meat Consultants International Inc.
Clarke, G.	Ministère de l'Agriculture
Damiani, H.A.	Ministère de l'Expansion industrielle régionale
Dargis, Mme P.	Alberta Meat Processors Association
Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Overbaugh, K.	Conseil canadien du porc
Ranger-Smith, Mme F.	Canadian Cattlemen's Association
Thibodeau, P.L.	Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Trépanier, Capt J.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, Mme E. <i>Secrétaire</i>	Office des normes générales du Canada

Retirée

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.

Préface

Le présent document a été converti en une Norme du gouvernement du Canada (GC) en novembre 2014. Sa désignation précédente était 32.65M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA
JAMBON EN CONSERVE OU EN SACHET DE CUISSON

1. **OBJET**

- 1.1 La présente spécification s'applique au jambon cuit conditionné dans des contenants hermétiques. Le jambon doit être commercialement stérile ou pasteurisé. La présente spécification est destinée aux services d'alimentation oeuvrant dans l'approvisionnement.
- 1.2 La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente spécification peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement 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 spécification de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques d'hygiène et de sécurité conformes aux règlements en vigueur avant de l'utiliser.

2. **PUBLICATIONS APPLICABLES**

- 2.1 Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
- 2.1.1 Office des normes générales du Canada (ONGC)
32-GP-50M — Porc en carcasse, en morceaux principaux, en morceaux secondaires et en portions individuelles.
- 2.1.2 Ministère de l'Agriculture
Loi et Règlement sur l'inspection des viandes.
- 2.1.3 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues.
- 2.1.4 Organisation internationale de normalisation (ISO)
ISO 937:1978 — Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en azote.
- 2.1.5 The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
The Official Method of Analysis of the AOAC.
- 2.2 Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

3. **CLASSIFICATION**

- 3.1 Le jambon en conserve ou en sachet de cuisson doit être fourni conformément aux types suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):
- 3.1.1 *Types*
- Type 1 — Pasteurisé (doit être conservé au réfrigérateur, en conserve ou en sachet de cuisson)
- Type 2 — Commercialement stérile (conservation totale, en conserve seulement).

4. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 4.1 Le jambon en conserve ou en sachet de cuisson doit être préparé dans un établissement approuvé en vertu de la Loi et du Règlement sur l'inspection des viandes et doit être conforme aux exigences des lois et règlements mentionnés aux al. 2.1.2 et 2.1.3.

5. EXIGENCES PARTICULIÈRES

- 5.1 Le jambon en conserve ou en sachet de cuisson doit provenir de la jambe arrière d'un porc, coupée au-dessus de l'articulation tarsienne et doit satisfaire aux exigences de la coupe 402 de la norme 32-GP-50M de l'ONGC. Les os, la couenne et le cartilage doivent être enlevés et le résidu de gras ne doit pas dépasser 5% en masse lorsqu'il est déterminé suivant la méthode AOAC applicable (al. 2.1.4). La viande doit être salée avant le conditionnement et la cuisson.

- 5.2 **Teneur en protéines de la viande** — La teneur minimale en protéines de la viande maigre doit être conforme aux prescriptions (par. 8.1), lorsqu'elle est mesurée suivant la norme 937 de l'ISO, en utilisant le facteur de conversion 6.25 pour l'azote. (*Remarque: La teneur en protéines varie entre 13 et 18% selon la qualité.*)

- 5.3 Le jambon en conserve ou en sachet de cuisson doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques du jambon cuit. Il ne doit pas présenter de pochettes d'air, de gras ou de gélatine de plus de 10 mm de diamètre. Ces défauts ne doivent pas occuper plus de 5% de l'aire de coupe.

- 5.4 À l'essai du par. 7.2, la masse totale égouttée du jambon pasteurisé doit être d'au moins 95% de la masse nette marquée et celle du jambon stérilisé en conserve d'au moins 75%.

- 5.5 Le jambon pasteurisé (type 1) doit être traité dans des contenants scellés hermétiquement à une chaleur suffisante pour détruire tous les microbes pathogènes et la majorité des microbes non sporifères.

- 5.6 Le jambon commercialement stérile (type 2) doit être traité dans des contenants scellés hermétiquement à la chaleur afin de débarrasser le jambon de toute forme de microorganismes viables, y compris les spores, susceptibles de se proliférer dans la boîte de conserve non ouverte dans les conditions de distribution et d'entreposage normales.

6. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

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

- 6.2 Le jambon doit être conditionné dans des boîtes de conserve ou des sachets de format prescrit (par. 8.1). Les formats normaux des boîtes de conserve commerciales (masse nette) sont:

454 et 680 g (en forme de poire seulement)

4.54 et 5.44 kg (forme Pullman, c-à-d. rectangulaire, seulement)

La masse nette habituelle du jambon en sachet de cuisson varie entre 4.5 et 5.4 kg.

Remarque: Le jambon commercialement stérile n'est offert que dans les boîtes de conserve en forme de poire.

- 6.3 Chaque boîte ou pochette et chaque contenant d'expédition du jambon pasteurisé (type 1) doivent porter l'inscription "Périssable — Garder réfrigéré sous 4°C" et la date de conditionnement. Ces emballages doivent être entreposés et transportés à l'état réfrigéré à une température inférieure à 4°C.

7. INSPECTION ET ESSAI

- 7.1 **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).

- 7.2 **Détermination de la masse nette et de la masse égouttée** — La masse nette doit être déterminée en soustrayant la tare sèche de la masse brute. La tare correspond à la masse de la boîte de conserve, de son couvercle et de la pochette servant à conditionner le jambon. La masse égouttée est la masse du jambon exempt, à toute fin pratique, de gras clarifié, de liquide et de jus gélatineux lorsqu'il est examiné à la température ambiante normale.

8. REMARQUES

- 8.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
- a. Type de jambon et, dans le cas du jambon pasteurisé, s'il doit être en boîte de conserve ou en sachet de cuisson (par. 3.1)
 - b. Teneur minimale en protéines de la viande requise (par. 5.2)
 - c. Préparation pour la livraison, si elle diffère de celle qui est prescrite (par. 6.1)
 - d. Format de la boîte de conserve ou du sachet (par. 6.2)
 - e. Échantillonnage, si un plan particulier est requis (par. 7.1).
- 8.2 **Sources de diffusion des publications de référence**
- 8.2.1 La publication mentionnée à l'al. 2.1.1 est diffusée 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.
- 8.2.2 Les publications mentionnées à l'al. 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.
- 8.2.3 La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par le Conseil canadien des normes, Direction de la vente des normes, 350, rue Sparks, pièce 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.
- 8.2.4 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.
-