



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General  
Standards Board

Office des normes  
générales du Canada

Series 32

Série 32

## WITHDRAWAL

April 2020

### Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

## RETRAIT

Avril 2020

### Sélection de normes de la série Produits alimentaires

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

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

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

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

## **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](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html), par courriel, à [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca), ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) Canada K1A 1G6.

## **GCS**

### 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)

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

**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 32.72-91**

Convertie en Norme GC en 2014

# **Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation**

Retiré

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](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb) ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

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

#### **Mise à l'essai et évaluation**

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'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](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

sur le Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html)



**Manutention, conditionnement  
et étiquetage de la viande, de la volaille et  
du poisson pour les services d'alimentation**

ICS 67.050

Retirée

Préparée par

**l'Office des normes générales du Canada** 

Publiée, décembre 1991, par  
**l'Office des normes générales du Canada**  
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1991

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
Audet, E.	Ministère des Approvisionnements et Services
Brown, D.	Meat Consultants International Inc.
Clarke, G.	Ministère de l'Agriculture
Damiani, H.A.	Ministère de l'Expansion industrielle régionale
Dargis, P.	Alberta Meat Processors Association
Edwards, J.	Beef Information Centre
Ivanauskas, A.	Conseil canadien du porc
Joyce, F.	Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Trépanier, capt J.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, 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 32.72M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

## OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

**MANUTENTION, CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE  
DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE ET DU POISSON  
POUR LES SERVICES D'ALIMENTATION****1. OBJET**

- 1.1 La présente spécification renferme les exigences pour la réfrigération, l'entreposage, le transport, le conditionnement, l'emballage et l'étiquetage de la viande, de la volaille, du poisson et de leurs produits, réfrigérés ou congelés, livrés aux services d'alimentation.

**2. PUBLICATIONS APPLICABLES**

- 2.1 Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

2.1.1 Office des normes générales du Canada (ONGC)

32.44M — Boeuf en morceaux

32-GP-46M — Veau en carcasse, en morceaux principaux, en morceaux secondaires et en portions individuelles

32-GP-48M — Agneau en carcasse, en morceaux principaux, en morceaux secondaires et en portions individuelles

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

32.56M — Abats frais et congelés

32.61M — Bacon de longe et bacon de flanc

32.63M — Jambon fumé

32.65M — Jambon en conserve ou en sachet de cuisson

32.69M — Saucisses fraîches ou cuites

32.141M — Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés

32.142M — Poisson salé, séché, fumé ou saumuré

32.181M — Poulets éviscérés et morceaux de poulet

32.183M — Dindes éviscérées

CAN/CGSB-43.21-M — Boîtes en carton dur.

2.1.2 Ministère de l'Agriculture

Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada

Loi et Règlement sur l'inspection des viandes.

2.1.3 Ministère des Pêches et Océans

Loi et Règlement sur l'inspection du poisson.

2.1.4 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social

Loi et Règlement des aliments et drogues.

- 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. EXIGENCES PARTICULIÈRES

- 3.1 En plus de satisfaire aux exigences des Règlements applicables et des publications mentionnées à l'al. 2.1.1, conformément aux indications de l'acheteur (par. 4.1), les produits alimentaires doivent satisfaire aux exigences de la présente spécification.
- 3.2 **Exigences relatives à la réfrigération** — La viande, la volaille et leurs produits ne devant pas être livrés congelés doivent être réfrigérés à une température maximale de 4°C immédiatement après la préparation et être maintenus à cette température pendant l'entreposage et le transport. Le poisson frais doit être livré dans de la glace selon les prescriptions de la spécification 32.141M de l'ONGC.
- 3.3 **Exigences relatives à la congélation** — Les produits alimentaires devant être livrés congelés doivent être congelés jusqu'au centre à une température ne descendant pas plus bas que -24°C (-26°C pour les poissons et produits du poisson) immédiatement après la préparation et être entreposés à cette température. Les aliments doivent être conditionnés de façon à ce qu'ils soient protégés contre la déshydratation et les odeurs étrangères. Lors du transport, la température des aliments ne doit pas monter plus haut que -18°C.
- 3.4 **Exigences relatives aux contenants**
- 3.4.1 Les contenants d'expédition doivent être en carton dur ondulé et doivent satisfaire aux exigences du transport intérieur de CAN/CGSB-43.21-M. Tous les genres de boîtes peuvent être utilisés, sauf si un genre particulier, comme indiqué ci-dessous, est prescrit (par. 4.1).
- 3.4.1.1 Genres de boîtes (CAN/CGSB-43.21-M) (voir les illustrations, annexe B):
- Boîte à rabats normaux
  - Boîte à rabats recouvrants
  - Boîte à rabats jointifs
  - Demi-boîte à rabats
  - Boîte télescopique
  - Boîte à couvercle télescopique
  - Enveloppe une pièce
  - Enveloppe cinq panneaux.
- 3.4.2 Les fermetures des contenants d'expédition doivent satisfaire aux exigences indiquées dans CAN/CGSB-43.21-M. La masse brute des contenants d'expédition et de leur contenu ne doit pas dépasser 27 kg.
- 3.5 **Exigences relatives au conditionnement**
- 3.5.1 La viande, la volaille, le poisson et leurs produits doivent être conditionnés dans les genres suivants, selon les prescriptions (par. 4.1). Ces emballages doivent être placés dans les contenants d'expédition de façon à laisser le moins de vide possible. L'annexe A donne des exemples de produits emballés selon différents genres de conditionnement.
- 3.5.1.1 Genres de conditionnement:
- Genre 1 — Sous vide
  - Genre 2 — Dans un sac scellé étanche à l'humidité
  - Genre 3 — Individuel dans une pellicule étanche à l'humidité
  - Genre 4 — En couches et séparé par des intercalaires
  - Genre 5 — En vrac dans des contenants revêtus d'une pellicule étanche à l'humidité
  - Genre 6 — Sous atmosphère modifiée (CAM)
  - Genre 7 — En boîtes de semi-conserve.

- 3.5.2 **Conditionnement sous vide** — Le vide de l'emballage ne doit pas être brisé à la livraison. Sur prescription (par. 4.1), les produits alimentaires doivent être conditionnés individuellement sous vide (par. 4.2).
- 3.5.3 **Conditionnement dans un sac scellé étanche à l'humidité** — Sauf indication contraire (par. 4.1), la masse nette du sac ne doit pas dépasser 5 kg.
- 3.5.4 **Conditionnement individuel dans une pellicule étanche à l'humidité** — Dans le cas de produits congelés, chaque conditionnement individuel doit pouvoir être retiré des contenants d'expédition sans décongeler les autres conditionnements individuels.
- 3.5.5 **Conditionnement en couches et séparé par des intercalaires** — Les produits présentés en morceaux, en pièces ou en tranches doivent être emballés en couches et séparés par un intercalaire approprié de sorte que chaque couche puisse être retirée séparément. Selon le produit, les intercalaires appropriés peuvent être de polyéthylène, de mylar, de papier-parchemin traité au silicone, etc. Les contenants d'expédition des produits congelés doivent être revêtus d'une pellicule étanche à l'humidité. Sauf indication contraire (par. 4.1), la masse de l'emballage ne doit pas dépasser 5 kg.
- 3.5.6 **Conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM)** — Afin de prolonger la durée de conservation des produits réfrigérés, l'atmosphère à l'intérieur de l'emballage doit être modifiée en introduisant un gaz ou un mélange gazeux approprié selon le produit (dioxyde de carbone, azote et oxygène). (Voir également par. 4.2)
- 3.6 **Étiquetage et marquage** — Chaque emballage et chaque contenant d'expédition doivent porter une étiquette ou un marquage indiquant les renseignements suivants:
- Nom et adresse de l'emballleur
  - Description du contenu. Pour les morceaux de viande, le numéro de désignation de la coupe doit être précisé.
  - Masse nette
  - Sceau d'inspection
  - Date de conditionnement
  - Date limite de conservation (meilleur avant) pour les produits d'une durée de conservation de 90 d ou moins (par. 4.3)
  - «Garder congelé» ou «garder réfrigéré», selon le cas.
- 3.6.1 De plus, au moins une extrémité et un côté du contenant d'expédition doivent être marqués de l'abréviation du nom du produit et, dans le cas de morceaux de viande, du numéro de coupe. Ce marquage doit être au moins 20 mm de hauteur.
- 3.7 **Date de livraison des produits congelés** — Les produits congelés doivent être livrés au moins deux mois avant la date limite de conservation lorsqu'ils sont entreposés à  $-18^{\circ}\text{C}$ , sauf si une période de conservation plus longue a été prescrite (par. 4.1).

#### 4. REMARQUES

- 4.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
- a. Produit requis selon les publications mentionnées à l'al. 2.1.1
  - b. Si un genre de boîte particulier est requis (al. 3.4.1)
  - c. Genre de conditionnement requis (al. 3.5.1 et annexe A)
  - d. Si les produits alimentaires emballés sous vide doivent être conditionnés individuellement (al. 3.5.2)
  - e. Si des formats d'emballage différents de ceux indiqués aux al. 3.5.3 et 3.5.5 sont souhaités
  - f. Service d'inspection
  - g. Si la durée de conservation requise après la livraison dépasse deux mois (par. 3.7).
- 4.2 Les conditionnements sous vide et sous atmosphère modifiée des produits peuvent freiner la croissance de substances organiques entraînant le pourrissement qui peuvent être détectées par les sens. Cependant, des bactéries

pathogènes du type *Clostridium botulinum* peuvent proliférer si la température appropriée n'est pas maintenue. Il faut donc prendre les précautions nécessaires pour toujours garder ces produits à une température maximale de 4°C. Ces produits ne doivent pas être consommés après la date limite de conservation indiquée sur l'étiquette.

- 4.2.1 Le poisson fumé conditionné sous vide doit être congelé, sauf s'il contient au moins 9% de sel (calculé à la phase aqueuse), ou s'il est habituellement cuit avant d'être mangé (c.-à-d., goberge, brosmes, merluche, aiglefin ou morue fumés).
- 4.3 La «durée de conservation» est la période commençant le jour de l'emballage pour la vente pendant laquelle le produit, qui est en stockage dans des conditions qui conviennent audit produit, retiendra, sans détérioration appréciable, la nature saine, le caractère agréable au goût et la valeur nutritive que possède ordinairement ce produit ainsi que toute autre qualité revendiquée par le fabricant.
- 4.4 **Sources de diffusion des publications de référence**
- 4.4.1 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.
- 4.4.2 Les publications mentionnées aux al. 2.1.2, 2.1.3 et 2.1.4 sont diffusées par le Groupe Communication Canada, Édition, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.

Retirée

(Cette annexe ne constitue pas une partie obligatoire de la présente spécification.)

## GENRES DE CONDITIONNEMENT

Numéro	Genre de conditionnement	Produit
1	Sous vide	soes roulés rôtis de boeuf et filets volailles entières saucisses bacon en tranches pointes de poitrine de boeuf salé morceaux de viande (biftecks, tranches, galettes, escalopes, etc.) viande en cubes tranches et portions de poisson poisson entier (non étêté) filets de poisson salé poisson fumé (voir par. 4.2)
2	Dans un sac scellé étanche à l'humidité	viande en cubes viande hachée rognons morceaux de poulet (quarts, poitrines, cuisses, etc.) crevettes (cruies, panées ou non) pétoncles morceaux de poulet cuits poisson entier (non étêté)
3	Individuel dans une pellicule étanche à l'humidité	rôtis de porc, d'agneau et de veau morceaux de volaille foies entiers
4	En couches et séparé par des intercalaires	saucisses morceaux de viande (biftecks, tranches, galettes, escalopes, etc.) foie tranché morceaux de poulet (quarts, poitrines, cuisses, etc.) bacon en tranches poisson pané (filets, bâtonnets, portions, etc.) tranches et portions de poisson filets de poisson crevettes (cruies ou panées)
5	En vrac	côtes levées et bouts de côtes os à soupe filets de poisson crevettes ou pétoncles panés morceaux de poulet cuits poisson congelé et fumé (kippers) pétoncles
6	Sous atmosphère modifiée (SAM)	produits de la viande transformés morceaux de viande
7	Boîtes de semi-conserve scellées hermétiquement	jambon chair de homard



(Cette annexe est donnée à titre de renseignement.)

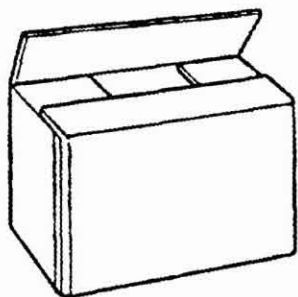


FIGURE 1

Boîte à rabats normaux

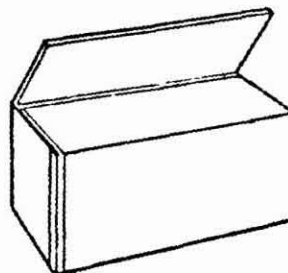


FIGURE 2

Boîte à rabats recouvrants

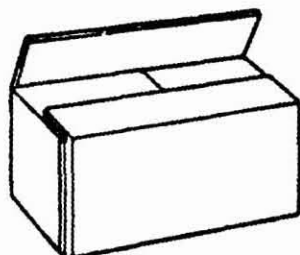


FIGURE 3

Boîte à rabats jointifs

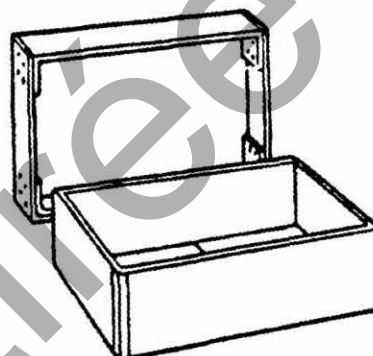


FIGURE 4

Demi-boîte à rabats

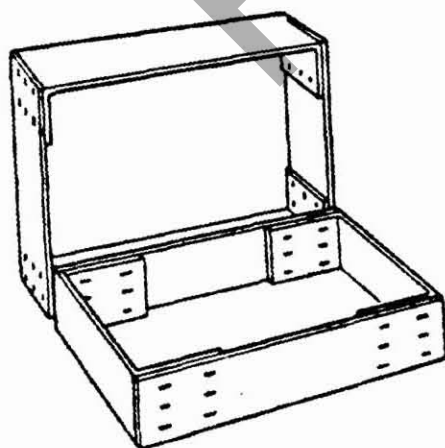


FIGURE 5

Boîte télescopique

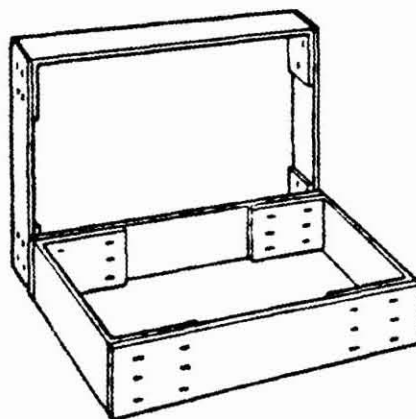


FIGURE 6

Boîte à couvercle télescopique

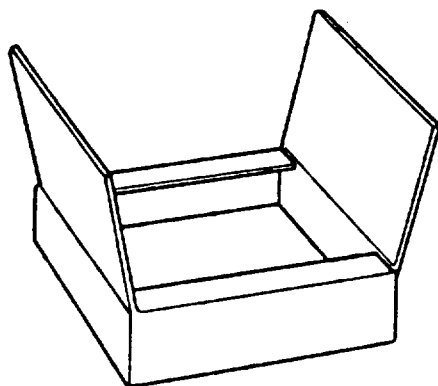


FIGURE 7

Enveloppe une pièce

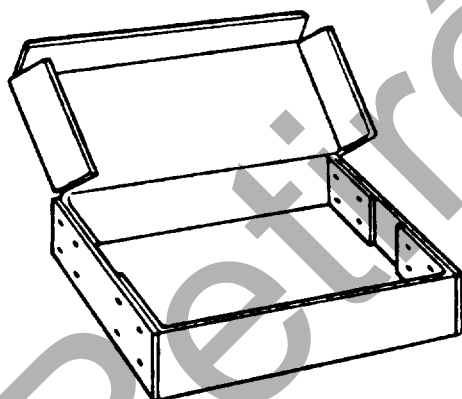


FIGURE 8

Enveloppe cinq panneaux