



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

Canadian General
Standards Board

Gouvernement
du Canada

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.75-89

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

Shortening

Shortening

Withdrawn/Retractée

Canada

Experience and excellence
Expérience et excellence

CGSB
ONGC

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 32.75-89

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

Shortening

Shortening

March/Mars 1989

ICS 67.200

Published by the
Canadian General Standards Board
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Minister of Supply and Services Canada — 1989

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

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1989

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 EDIBLE FATS AND OILS
COMITÉ DES GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES**

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

Department of Supply and Services

Doust, W.H.

Ministère des Approvisionnements et
Services

Canada Packers Inc.

Canada Packers Inc.

CSP Foods Ltd.

CSP Foods Ltd.

Department of Agriculture

Ministère de l'Agriculture

Canbra Foods Ltd.

Canbra Foods Ltd.

Alberta Food Products

Alberta Food Products

Maple Leaf Monarch

Maple Leaf Monarch

Department of National Health and Welfare

Ministère de la Santé nationale et du
Bien-être social

Narp Processors Ltd.

Narp Processors Ltd.

Best Foods Canada Inc.

Best Foods Canada Inc.

Department of Consumer and Corporate
Affairs

Ministère de la Consommation et des
Corporations

Department of National Defence

Ministère de la Défense nationale

United Oilseed Products Ltd.

United Oilseed Products Ltd.

Nabisco Brands Canada Ltd.

Nabisco Brands Canada Ltée

Proctor and Gamble Inc.

Proctor and Gamble Inc.

Canadian General Standards Board

Office des normes générales du Canada

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 32.75M. 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 32.75M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****SHORTENING****SHORTENING****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to shortening compounds, other than butter, margarine or lard, prepared from edible vegetable, animal or marine fats and oils. It is intended for use by food services in the procurement of food.
- 1.2 The test methods referred to in this specification 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 specification has the responsibility to consult the appropriate authorities and to establish appropriate health and safety practices in conjunction with any existing applicable regulatory requirements prior to its use.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:
- 2.1.1 Department of Agriculture
Meat Inspection Act and Regulations.
- 2.1.2 Department of National Health and Welfare
Food and Drugs Act and Regulations
General Principles of Food Hygiene for Use by the Food Industry in Canada.
- 2.1.3 American Oil Chemists' Society (AOCS)
Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS.
- 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 Shortening to this specification shall be supplied in the following types, as specified (par. 8.1 and 8.2):
- 3.1.1 **Types**
Type 1 – General-Purpose Shortening

OBJET

La présente spécification s'applique aux composés de shortening, autres que le beurre, la margarine ou le saindoux, à base de matières grasses et d'huiles comestibles d'origine végétale, animale ou tirées d'animaux marins. Elle est destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

Les méthodes d'essai mentionnées dans 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'usager 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.

PUBLICATIONS APPLICABLES

- Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
- 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
Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne.
- American Oil Chemists' Society (AOCS)
Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS.

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

CLASSIFICATION

Le shortening fourni sur référence à la présente spécification doit appartenir aux types suivants, selon les prescriptions (par. 8.1 et 8.2):

Types

Type 1 – Shortening d'usage général

- Type 2 — All-Vegetable, General-Purpose Shortening
- Type 3 — General-Purpose Frying Shortening
- Type 4 — All-Vegetable Frying Shortening
- Type 5 — Puff Pastry Shortening.

4. GENERAL REQUIREMENTS

- 4.1 Shortening shall be edible fat, other than butter, margarine or lard, prepared from fully refined vegetable, animal or marine fats or oils or combinations thereof. All-vegetable shortenings shall be made solely of fats and oils of vegetable origin and may include palm, palm kernel and coconut oils. The oils and fats may be fractionated, hydrogenated, interesterified and blended, and may contain food additives. The shortening shall comply with the relevant regulations listed in par. 2.1.1 and 2.1.2.
- 4.2 Shortening shall be processed and packed under sanitary conditions in accordance with the general principles of food hygiene as given in par. 2.1.2. Animal fats or oils used shall be produced in a plant that is registered under the Meat Inspection Regulations (par. 2.1.1).
- 4.3 Shortening shall have good body, texture and flavour and it shall be free from objectionable flavour or odour of any kind.

5. DETAIL REQUIREMENTS

- 5.1 The various types of shortening shall meet the quality requirements given in Table 1, when analyzed according to an AOCS method given in the same table.
- 5.2 Antifoaming agents may be added only to frying shortening (Types 3 and 4). Emulsifying agents shall not be added to frying shortening or puff pastry shortening (Types 3, 4 or 5).

6. PREPARATION FOR DELIVERY

- 6.1 Unless otherwise specified (par. 8.1), normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable.
- 6.2 Shortening shall be supplied in the package size of 20 kg, unless other sizes have been specified (par. 8.1).

7. INSPECTION

- 7.1 **Sampling** — Sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority, unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1).
- 7.2 **Testing** — Chemical analyses for compliance with this specification shall be by the methods detailed in the

- Type 2 — Shortening végétal d'usage général
- Type 3 — Shortening d'usage général pour friture
- Type 4 — Shortening végétal pour friture
- Type 5 — Shortening pour pâtisseries feuilletées.

EXIGENCES GÉNÉRALES

Le shortening doit être les matières grasses comestibles, autres que le beurre, la margarine ou le saindoux, préparées à partir de matières grasses ou d'huiles végétales, animales ou tirées d'animaux marins entièrement raffinées ou il peut être constitué de mélanges de celles-ci. Le shortening végétal doit être constitué seulement de matières grasses et d'huiles végétales et peut contenir de l'huile de palme, de l'huile de palmiste et de l'huile de coco. Les huiles et les matières grasses peuvent être fractionnées, hydrogénées, interestérifiées ou mélangées et elles peuvent contenir des additifs alimentaires. Le shortening doit être conforme aux Règlements pertinents mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

Le shortening doit être transformé et conditionné dans des conditions hygiéniques conformément aux principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.2. Les matières grasses ou les huiles animales utilisées doivent être préparées dans une usine enregistrée en vertu du Règlement sur l'inspection des viandes (al. 2.1.1).

Le shortening doit avoir une consistance ferme, une texture uniforme et une saveur agréable et il doit être exempt de saveur ou d'odeur désagréable de tout genre.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Les divers types de shortening doivent satisfaire aux exigences qualitatives précisées au tableau 1, lorsqu'ils sont analysés conformément à la méthode de l'AOCS mentionnée dans le tableau en question.

Seul le shortening pour friture (types 3 et 4) peut être additionné d'agents antimoussants. Le shortening pour friture et le shortening pour pâtisseries feuilletées (types 3, 4 ou 5) ne doivent pas être additionnés d'agents émulsifiants.

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

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

Sauf indication contraire (par. 8.1), le shortening doit être livré dans un contenant de 20 kg.

INSPECTION

Échantillonnage — L'échantillonnage d'inspection et d'essai est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit prescrit (par. 8.1).

Essais — Les analyses chimiques aux fins de détermination de la conformité du produit à la présente spécification

most recent edition of the Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS, as specified with each requirement in Table 1.

doivent être effectuées suivant les méthodes décrites dans la publication intitulée Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS qui sont prescrites pour chaque exigence mentionnée au tableau 1.

8. NOTES

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

- a. Type (par. 3.1)
- b. Packaging, labelling, packing and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)
- c. If other package size is required (par. 6.2)
- d. If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).

8.2 Intended Uses

8.2.1 Types 1 and 2 shortenings are intended for general-purpose baking and frying.

REMARQUES

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

- a. Type (par. 3.1)
- b. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)
- c. Si une autre taille de contenant est exigée (par. 6.2)
- d. Si un plan d'échantillonnage particulier est exigé (par. 7.1).

8.2.2 Types 3 and 4 are intended for use in deep-fat frying (high-stability).

Utilisations prévues

Les shortenings des types 1 et 2 sont destinés à l'usage général en matière de cuisson au four et de friture.

8.2.3 Type 5 is intended for use in the baking of puff pastry.

Les shortenings des types 3 et 4 sont destinés à être utilisés pour la cuisson dans une casserole à friture (grasse stable à haute température).

8.2.4 The quality requirements given in Table 1 are not applicable to specialty shortenings, such as liquid, highly emulsified (high-ratio), flavoured or coloured shortenings.

Le shortening de type 5 est destiné à être utilisé pour la cuisson au four des pâtisseries feuilletées.

8.3 Sources of Referenced Publications

Les exigences qualitatives du tableau 1 ne s'appliquent pas aux shortenings spéciaux comme les shortenings liquides, les shortenings très émulsionnés (rapport élevé), les shortenings aromatisés ou les shortenings colorés.

8.3.1 The Acts and Regulations referred to in par. 2.1.1 and 2.1.2 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.

Source de diffusion des publications de référence

Les Lois et Règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

8.3.2 The general principles of food hygiene referred to in par 2.1.2 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

Les principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.2 sont diffusés par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

8.3.3 The publication referred to in par. 2.1.3 may be obtained from the American Oil Chemists' Society, P.O. Box 5037, Station A, Champaign, IL 61820, U.S.A.

La publication mentionnée à l'al. 2.1.3 est diffusée par l'American Oil Chemists' Society, P.O. Box 5037, Station A, Champaign, IL 61820, U.S.A.

Quality Requirements on Shortenings*
Exigences qualitatives relatives aux shortenings*

Property	Types 1 and/et 2		Type 3		Type 4		Type 5		Test Methods— Méthodes d'essai—	Propriété
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.		
Fat stability, h, AOM	75	—	75	—	150	—	50	—	Cd 12-57	Indice de stabilité de la matière grasse, h, AOM
Smoke point, °C	180	—	200	—	220	—	—	—	Cc 9a-48	Point de fumée, °C
Solid fat index,									Cd 10-57	Indice de solidité de la matière grasse,
10°C	20	36**	28	44	28	44	—	32		10°C
26.7°C	17	22	12	25	17	25	19	—		26.7°C
40°C	8	12	—	9	—	9	12	—		40°C
Colour, Lovibond (red, 133.4 mm cell)	—	2.0	—	2.0	—	2.0	—	—	Cc 13b-45	Couleur Lovibond (rouge, cellule de 133.4 mm)
Emulsifying agent, % alphamonoglyceride	—	1.0	—	—	—	—	—	—	Cd 11-57	Agent émulsifiant, % d'alphanomoglycéride
Free fatty acids, as oleic acid, % by mass	—	0.1	—	0.05	—	0.05	—	0.05	Ca 5a-40	Acides gras libres, en acide oléique, % en masse
Peroxide value, m.e./kg, at the time of shipment	—	0.5	—	0.5	—	0.5	—	0.5	Cd 8-53	Indice de peroxyde, m.e./kg, au moment de l'expédition

* This table is not applicable to specialty shortenings (par. 8.2.4).

** Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS.

— Maximum value for solid fat index at 10°C for all-vegetable, general-purpose shortening (type 2) shall be 32.

* Le présent tableau ne s'applique pas aux shortenings spéciaux (al. 8.2.4).

— Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS.

— La valeur maximale de l'indice de solidité de la matière grasse, à 10°C, pour le shortening végétal d'usage général (type 2) doit être 32.