



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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 32.110-92

Convertie en Norme GC en 2014

Café torréfié moulu

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

Café torréfié moulu

ICS 67.140

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada 

Publiée, mai 1992, par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1992

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

COMMITTEE DU CAFÉ

(Composition à la date d'approbation)

Wilkes, D. <i>Président</i>	Association canadienne du thé et du café
André, M.	Ministère de la Défense nationale
Audet, E.	Ministère des Approvisionnements et Services
Burke, R.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Higgins, M.	Mother Parker's Foods Ltd.
Jensen, C.	Nabob Foods Ltd.
Joyce, F.	Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Knight, R.M.	Kraft General Foods Canada Inc.
Phillips, T.	Sandra Tea and Coffee Ltd.
Raines, B.W.	Thomas J. Lipton Ltd.
Trepanier, capt J.	Ministère de la Défense nationale
Zilinskas, R.	Diversified Research Laboratories Ltd.
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 32.110. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

CAFÉ TORRÉFIÉ MOULU

1. OBJET

- 1.1 La présente spécification s'applique aux cafés moulus régulier et décaféiné faits de graines torréfiées de café vert, c.-à-d. de fèves de *Coffea arabica* L., de *C. liberica* Hiern ou de *C. robusta* Chev., débarrassées de tout sauf une infime partie de leur spermoderme. Elle est principalement 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 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 spécification de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'établir 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)
CAN/CGSB-8.2 — Tamis de contrôle en toile métallique, métriques
CAN/CGSB-52.8 — Distributeurs de boissons, services d'alimentation.
- 2.1.2 Ministère de l'Agriculture
Publication 1637 — Méthodes d'appréciation sensorielle des aliments en laboratoire.
- 2.1.3 Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.
- 2.1.4 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues.
- 2.1.5 The Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists.
- 2.2 Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. Leur source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

3. CLASSIFICATION

- 3.1 Le café doit être fourni conformément aux types et aux moutures suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):
- 3.1.1 *Types*
- Café régulier
 - Café décaféiné.
- 3.1.2 *Mouture*
- Mouture régulière
 - Mouture fine.

4. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 4.1 En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le café moulu doit être conforme aux exigences du Règlement des aliments et drogues (al. 2.1.4).
- 4.2 Le café moulu doit être fait à partir de graines de café vertes torréfiées de bonne qualité, c.-à-d. à partir de fèves de *Coffea arabica* L., de *C. liberica* Hiern ou de *C. robusta* Chev., débarrassées de tout sauf une infime partie de leur spermodermes. Le café moulu ne doit contenir ni impureté, ni chicorée, ni adultérant d'aucune sorte.
- 4.3 Les graines doivent être torréfiées conformément aux bons usages commerciaux qui s'appliquent au moment de la mouture, du conditionnement et de la livraison.

5. EXIGENCES PARTICULIÈRES

5.1 Teneur en caféine

- 5.1.1 Le café moulu régulier doit renfermer la quantité de caféine normalement présente dans les graines de café torréfiées.
- 5.1.2 Le café moulu décaféiné ne doit pas contenir plus de 0.1% de caféine, à l'essai de la méthode mentionnée à l'al. 7.2.3.

5.2 Mouture

- 5.2.1 Le café moulu doit satisfaire aux exigences de l'analyse granulométrique ci-dessous lorsqu'il est éprouvé conformément à l'al. 7.2.1:

Type de mouture	Pourcentage refusé sur tamis standard*		Pourcentage accepté sur tamis standard*
	1.70 et 1.18 mm**	850 et 600 µm***	600 µm****
Mouture régulière	7 (+5,-3)	73 (±4)	20 (±4)
Mouture fine	3.0 (max.)	70 (+5,-10)	30 (+10,-5)

*Voir norme CAN/CGSB-8.2, Tamis de contrôle en toile métallique, métriques.

**autres désignations: n^{os} 12 et 16 ou mailles Tyler 10 et 14

***autres désignations: n^{os} 20 et 30 ou mailles Tyler 20 et 28

****autres désignations: n^o 30 ou mailles Tyler 28

- 5.3 **Saveur et arôme** — La saveur et l'arôme du café préparé fait à partir de 40 g de café moulu par litre d'eau (échantillons d'essai) doivent égaier ou surpasser ceux du café préparé à partir d'une quantité égale de café standard spécifié au par. 5.4 et déterminés par la méthode d'appréciation sensorielle décrite à l'al. 7.2.4.
- 5.4 **Café standard** — Le café standard doit être du café moulu représentatif des marques reconnues à l'échelle nationale comme étant bonnes, qui a été approuvé comme produit de référence par l'autorité appliquant la présente spécification.
- 5.5 **Types et tailles des contenants** — Le café moulu doit être fourni dans des contenants de types et de tailles (masse nette) suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):
- Boîtes de conserve (sous vide), 369 ou 300 g
 - Emballages en brique (emballages stratifiés sous vide), 369 ou 300 g
 - Emballages stratifiés souples avec gaz inerte, 71 g.

- 5.6 Avant d'être conditionné dans des emballages stratifiés souples, le café doit être complètement dégazé conformément aux bons usages de fabrication. Le gaz inerte utilisé dans les emballages stratifiés souples doit être de l'azote ou du dioxyde de carbone commercial pur.
- 5.7 **Oxygène résiduel** — Lorsqu'elle est mesurée conformément aux prescriptions de l'al. 7.2.2, la concentration d'oxygène résiduel dans le vide des emballages stratifiés souples doit être inférieure à 2% au moment du conditionnement et à moins de 5% après un délai de trois mois à compter de la date de conditionnement.
- 5.8 **Vide** — Lorsqu'elle est mesurée à l'aide d'un vacuomètre standard, la pression dans les boîtes de conserve et dans les emballages en brique sous vide doit être d'au moins 81 kPa au moment de leur scellement (remarque 1).

6. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

- 6.1 Sauf indication contraire (par. 8.1), les usages commerciaux de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage doivent s'appliquer. Cependant, le marquage doit comprendre les renseignements prescrits au par. 6.2.
- 6.2 **Marquage** — En plus des renseignements décrits au par. 6.1, tous les emballages doivent porter le nom et la marque de commerce déposée du fabricant et tous les contenants d'expédition doivent porter la date de conditionnement.
- 6.3 **Tailles des contenants** — Sauf indication contraire (par. 8.1), le café moulu doit être livré dans des contenants de tailles décrites au par. 5.5, selon le type de contenant.

7. INSPECTION

- 7.1 **Échantillonnage** — L'échantillonnage d'inspection est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit spécifié (par. 8.1).
- 7.2 **Essais**
- 7.2.1 **Analyse granulométrique** — Monter un jeu de tamis propres par ordre de grandeur décroissant, celui présentant les plus grandes mailles étant placé sur le dessus, et placer un réceptacle sous les tamis. Déposer un échantillon représentatif de 100 ± 0.5 g de café moulu sur le tamis supérieur. Recouvrir le jeu de tamis et mettre le tout sur un agitateur qui produit un mouvement circulaire excentrique simple à une vitesse de 285 ± 10 r/min et imprime des secousses au rythme de 150 ± 5 coups par minute. Faire fonctionner l'agitateur pendant $5 \text{ min} \pm 5 \text{ s}$. Peser la quantité refusée sur chaque tamis et le tamisat recueilli dans le réceptacle. Tamiser deux échantillons. Exprimer, en pourcentage, la masse moyenne du café refusé sur les tamis de 1.70 et 1.18 mm, sur ceux de 850 et 600 μm ainsi que celui recueilli dans le réceptacle.
- 7.2.2 **Oxygène résiduel** — Au moyen d'un dispositif de perforation auto-obturant, prélever un échantillon représentatif de gaz d'un contenant. Analyser le gaz à l'aide d'un appareil approprié afin d'en déterminer la teneur en oxygène résiduel et utiliser la méthode d'analyse prescrite par le fabricant de l'appareil (remarque 2).
- 7.2.3 **Teneur en caféine** — La teneur en caféine du café doit être déterminée conformément à la méthode 15.020 (14^e édition) de l'AOAC.
- 7.2.4 **Détermination de la saveur et de l'arôme** — La saveur et l'arôme doivent être déterminés conformément à l'essai de comparaison par paires au moyen de l'échelle sensorielle à neuf points décrite dans la publication 1637 mentionnée à l'al. 2.1.2. Les échantillons d'essai de café doivent être préparés conformément aux prescriptions de l'annexe A, dans le cas de la mouture régulière, et de l'annexe B, dans le cas de la mouture fine.

Remarque 1: Le vacuomètre fabriqué par la James Morrison Brass Mfg. Co., modèle CAS-01267, mis en marché par Cannery Manufacturing Ltd., Simcoe, Ontario, convient à la détermination.

Remarque 2: Les appareils suivants conviennent à l'analyse de l'oxygène dans le vide des emballages: analyseurs de gaz Fisher Scientific (modèle IL 307), Gallenkamp-Lloyd (modèle GC-400) ou Orsat standard.

8. REMARQUES

- 8.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
- a. Type de café (al. 3.1.1)
 - b. Mouture (al. 3.1.2)
 - c. Type et taille des contenants (par. 5.5 et 6.3)
 - d. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage, si les usages commerciaux ne conviennent pas (par. 6.1)
 - 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 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.
- 8.2.3 La publication mentionnée à l'al. 2.1.5 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, Box 540, Benjamin Franklin Station, Washington, DC 20044, U.S.A.

Retirée

PRÉPARATION DU CAFÉ POUR DISTRIBUTEUR**A1. OBJET**

- A1.1 La présente méthode décrit le mode opératoire général employé pour préparer du café à partir de graines de café fraîchement moulues, dans un distributeur de café de 11 L du type prescrit dans CAN/CGSB-52.8.

A.2 ÉQUIPEMENT

Distributeur de café, type 2, catégorie A, CAN/CGSB-52.8

Filtres à café cannelés

Balance à plateau supérieur, précise à 0.1 g

Chronomètre

Thermomètre

Cuillère à manche long.

A.3 PRODUITS

Café de mouture régulière

Eau potable propre et fraîche

Nettoyeur à distributeur de café.

A.4 MODE OPÉRATOIRE

- a. Brancher le distributeur de café et ouvrir le robinet d'eau froide.
- b. Mettre le distributeur de café sous tension, retirer la bonde du réservoir et permettre à l'eau froide de circuler dans le réservoir au moins 15 min pour s'assurer que l'eau est bien froide.
- c. Remettre la bonde en place, ce qui permet au réservoir de se remplir. L'eau arrête automatiquement de remplir le réservoir dès qu'elle atteint le niveau prédéterminé.
- d. Lorsque l'eau dans le réservoir atteint la température prédéterminée de 93°C (200°F), le café peut être préparé.
- e. Retirer le porte-filtre du distributeur et y placer un filtre en papier.
- f. Y verser 454 g de mouture régulière bien mélangée (échantillon d'essai).
- g. Étaler uniformément la mouture dans le filtre à l'aide de la cuillère pour que le café forme une couche égale.
- h. Remettre le porte-filtre en place et placer le gicleur d'eau au-dessus du filtre en le faisant pivoter.
- i. Vérifier si l'eau est à la température appropriée (93°C).
- j. Mettre le distributeur à café en marche et éluer avec 11.35 L d'eau à l'aide d'un chronomètre, à la vitesse de giclage prédéterminée du distributeur.
- k. Lorsque le cycle de préparation du café est terminé, retirer le porte-filtre et jeter la mouture.
- l. Rincer le porte-filtre et le mettre de côté.
- m. Mélanger le café préparé dans le distributeur avec une cuillère à manche long.
- n. Le café fraîchement préparé est maintenant prêt à être évalué.

A.5 NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE CAFÉ

- a. Bien rincer le distributeur avec de l'eau chaude de la tête de pulvérisation et le laisser se vider.
- b. Nettoyer les taches de café rebelles avec un détersif à distributeur de café.

PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DE LA MOUTURE FINE**B1. OBJET**

- B1.1 La présente méthode décrit le mode opératoire général employé pour préparer du café à partir de mouture fine faite de graines de café fraîchement moulues, dans une cafetière de type verseuse de 1.7 L.

B2. ÉQUIPEMENT

Cafetière de type verseuse comme:

La cafetière «Bunn Pour-O-matic», modèle VPR

Verseuse de 1.7 L (60 oz)

Filtres de marque Bunn pour 12 tasses de café

Balance à plateau supérieur, précise à 0.1 g

Thermomètre, 0 à 104°C

Plaque chauffante ou réchaud.

B3. PRODUITS

Mouture fine (al. 5.2.1)

Eau potable propre et fraîche.

B4. MODE OPÉRATOIRE

- a. Avant de brancher la cafetière, placer la verseuse vide sous l'entonnoir (porte-filtre) et verser trois récipients d'eau froide fraîche par l'ouverture grillagée du couvercle supérieur de la cafetière. L'eau sera éluée par l'entonnoir lorsque le troisième récipient d'eau sera versé dans la cafetière.
- b. Jeter l'eau et remettre la verseuse vide sous l'entonnoir.
- c. Brancher la cafetière dans une prise de 120 V et permettre à l'eau du réservoir de chauffer environ 30 min pour qu'elle atteigne la température requise de 93°C.
- d. Lorsque l'eau a atteint la température requise, verser la moitié d'un récipient d'eau par l'ouverture grillagée du couvercle supérieur de la cafetière. Jeter l'eau qui s'est ramassée dans la verseuse.
- e. Remettre la verseuse vide sous l'entonnoir. La cafetière est maintenant prête à être utilisée.
- f. Retirer le porte-filtre (entonnoir) de la cafetière et y placer un filtre en papier.
- g. Y verser 68 g de mouture fine bien mélangée (échantillon d'essai ou café standard, par. 5.3).
- h. Étaler uniformément la mouture dans le filtre à l'aide d'une cuillère pour que le café forme une épaisseur égale. (Pour ce faire, égaliser la mouture mais ne pas agiter le filtre afin de ne pas perturber les particules fines).
- i. Glisser l'entonnoir garni d'un filtre dans le support sous la tête de pulvérisation.
- j. Verser 1.7 L (60 oz) d'eau froide par l'ouverture grillagée du couvercle supérieur. La tête de pulvérisation lance ensuite un jet d'eau chaude sur la couche de café dans le filtre, puis le filtrat s'écoule dans la verseuse placée en dessous.
- k. Lorsque le café a fini de s'égoutter du filtre, retirer la verseuse et la placer sur un réchaud qui peut conserver le café à une température d'environ 70°C.
- l. Le café fraîchement préparé peut maintenant être évalué. (Il est à noter que le plus bref délai possible doit s'écouler entre la préparation et la consommation du café, puisque le café frais perd rapidement sa saveur et son arôme délicats).
- m. Pour préparer d'autre café (échantillon d'essai et café standard), jeter la mouture, rincer l'entonnoir et suivre le mode opératoire à partir de l'étape e.