



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

32.172

Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)

32.175

Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)

32.181

Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)

32.183

Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)

32.184

Shell Eggs (ICS 67.080)

32.208

Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)

32.211

Molasses (ICS 67.080)

32.234

Canned Pie Fillings (ICS 67.080)

32.236

Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)

32.237

Peanut Butter (ICS 67.080)

32.250

Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)

32.252

Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)

32.253

Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)

32.254

Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)

32.258

Tomato Catsup (ICS 67.080)

32.168

Lait en poudre (ICS 67.080)

32.172

Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)

32.175

Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)

32.181

Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)

32.183

Dindes éviscérées (ICS 67.080)

32.184

Œufs en coquille (ICS 67.080)

32.208

Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)

32.211

Mélasse (ICS 67.080)

32.234

Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)

32.236

Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)

32.237

Beurre d'arachides (ICS 67.080)

32.250

Fruits et légumes frais (ICS 67.080)

32.252

Légumes déshydratés (ICS 67.080)

32.253

Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)

32.254

Fruits, légumes et jus congelés (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 32.113-91

Convertie en Norme GC en 2014

Café instantané

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 instantané

ICS 67.140

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada 

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

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

COMITÉ 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

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 32.113M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

CAFÉ INSTANTANÉ

1. OBJET

- 1.1 La présente spécification s'applique au café régulier instantané et au café décaféiné instantané. Elle est destinée principalement aux services d'approvisionnement alimentaire.
- 1.2 Les méthodes d'essai utilisées dans 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'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 Ministère de l'Agriculture
Publication 1637 — Méthodes d'appréciation sensorielle des aliments en laboratoire.
 - 2.1.2 Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.
 - 2.1.3 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues.
 - 2.1.4 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. DÉFINITIONS

- 3.1 Les définitions suivantes s'appliquent à la présente spécification:
 - 3.1.1 *Café instantané* — Poudre soluble dans l'eau obtenue seulement du café torréfié à l'aide d'un procédé utilisant l'eau comme unique agent d'extraction non dérivé du café.
 - 3.1.2 *Café torréfié* — Café obtenu par torréfaction de café vert (c.-à-d. de graines desséchées de *coffea arabica* L., de *C. liberica* Hiern ou de *C. robusta* Chev. débarrassées de tout sauf une infime partie de leur spermodermes).
 - 3.1.3 *Café décaféiné* — Café dont presque toute la caféine a été extraite (voir par. 6.3).
 - 3.1.4 *Café instantané atomisé* — Café instantané obtenu par pulvérisation de l'extrait liquide de café dans l'air chaud et formation de particules de café sec par évaporation de l'eau.
 - 3.1.5 *Café aggloméré* — Café instantané obtenu par agglomération des particules de café instantané sec en grains de plus grande taille.

3.1.6 **Café instantané lyophilisé (séché à froid)** — Café instantané obtenu par congélation de l'extrait liquide de café suivie de la sublimation de la glace.

3.1.7 **Extrait de café** — Produit obtenu seulement du café torréfié à l'aide d'un procédé utilisant l'eau comme unique agent d'extraction non dérivé du café.

4. CLASSIFICATION

4.1 Le café instantané doit être fourni dans les types suivants et doit être lyophilisé ou atomisé conformément aux prescriptions (par. 9.1):

4.1.1 Types

Type 1 — Régulier

Type 2 — Décaféiné.

Conformément aux prescriptions (par. 9.1), le café instantané doit être aggloméré (voir al. 3.1.5).

5. EXIGENCES GÉNÉRALES

5.1 En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, le café instantané doit être conforme aux exigences du Règlement des aliments et drogues (al. 2.1.3).

5.2 Le café instantané ne doit contenir ni impureté, ni chicorée, ni adultérant d'aucune autre sorte et il doit être exempt de toute odeur ou saveur désagréable.

6. EXIGENCES PARTICULIÈRES

6.1 **Solubilité** — Le café instantané doit se dissoudre dans l'eau bouillante en moins de 30 s à l'essai de l'al. 8.2.1.

6.2 **Teneur en eau** — La teneur en eau du café instantané aggloméré et non aggloméré ne doit pas excéder 4.25% et 2.5% en masse respectivement, à l'essai de l'al. 8.2.2.

6.3 **Teneur en caféine** — Le café instantané régulier doit contenir la quantité de caféine normalement présente dans le café. Aucune caféine ne doit être ajoutée ni enlevée. Le café instantané décaféiné ne doit pas contenir plus de 0.3% de caféine à l'essai de l'al. 8.2.3.

6.4 **Saveur et arôme** — La saveur et l'arôme de l'échantillon de café préparé en ajoutant 227 mL d'eau bouillante à 2.5 g de café instantané doivent égaier ou surpasser ceux du café préparé avec une quantité égale de café standard décrit au par. 6.5 et doivent être déterminés par la méthode d'appréciation sensorielle prescrite à l'al. 8.2.4.

6.5 **Café standard instantané** — Le café standard instantané doit être représentatif des marques reconnues à l'échelle nationale comme étant bonnes et être approuvé comme produit de référence par l'autorité appliquant la présente spécification.

6.6 **Types et tailles d'emballages** — Le café instantané doit être fourni dans les types et tailles (masse nette) d'emballages prescrits (par. 9.1):

a. Pots en verre ou en plastique de 50, 57, 100, 170, 200 ou 284 g

b. Emballages stratifiés souples de 1.6, 1.7, 2.2, 19, 57, 113, 150, 227, 250 ou 454 g.

7. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

7.1 Sauf indication contraire (par. 9.1), les usages commerciaux habituels de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage s'appliquent. Cependant, le marquage doit comprendre les renseignements prescrits au par. 7.2.

7.2 **Marquage** — En plus des renseignements prescrits au par. 7.1, 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.

8. INSPECTION

8.1 **Échantillonnage** — L'échantillonnage aux fins d'inspection est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit spécifié (par. 9.1).

8.2 Essais

8.2.1 **Détermination de la solubilité** — Placer 2.5 g de café instantané dans une tasse et y ajouter 227 mL d'eau fraîchement bouillie. Agiter modérément afin de dissoudre toute agglutination. Dans les 30 s qui suivent, vérifier s'il y a agglutination ou un excès de résidus. Seule une trace infime de résidu est acceptable.

8.2.2 **Teneur en eau** — La teneur en eau doit être déterminée par la méthode de l'étuve à vide de l'AOAC 31.005 (14^e édition).

8.2.3 **Teneur en caféine** — La teneur en caféine doit être déterminée conformément à la méthode de l'AOAC 15.020 (14^e édition).

8.2.4 **Détermination de la saveur et de l'arôme** — La saveur et l'arôme du café doivent être déterminés conformément à l'essai de comparaison par paires au moyen de l'échelle sensorielle à neuf points selon la prescription dans la publication 1637 mentionnée à l'al. 2.1.1. L'échantillon d'essai doit être préparé comme prescrit à l'al. 8.2.1.

9. REMARQUES

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

- a. Si le café instantané régulier ou décaféiné est requis, si le café doit être lyophilisé ou atomisé et si le café aggloméré est exigé (par. 4.1)
- b. Type et taille d'emballage requis (par. 6.6)
- c. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage, si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 7.1)
- d. Échantillonnage, si un plan d'échantillonnage particulier est requis (par. 8.1).

9.2 Sources de diffusion des publications de référence

9.2.1 Les publications mentionnées aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusées par le Groupe Communication Canada, Édition Ottawa, Canada KIA 0S9. Téléphone (819) 956-4802.

9.2.2 Les publications mentionnées à l'al. 2.1.4 sont diffusées par l'Association of Official Analytical Chemists, Box 540, Benjamin Franklin Station, Washington, DC 20044, U.S.A.



Retirée