



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General  
Standards Board

Office des normes  
générales du Canada

**GCS 32.163-89**

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

**Ice Cream, Ice  
Milk and Sherbet**

**Crème glacée, lait  
glacé et sorbet**

Withdrawn/Retirée

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](http://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](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)
- on the Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html](http://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'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)

**Government of Canada Standard**  
**Norme du gouvernement du Canada**

**GCS 32.163-89**

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

**Ice Cream, Ice Milk  
and Sherbet**

**Crème glacée, lait glacé  
et sorbet**

**April/Avril 1989**

ICS 67.100

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

Publiée par  
**l'Office des normes générales du Canada**  
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.

© 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 DAIRY PRODUCTS  
COMITÉ DES PRODUITS LAITIERS**

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

Department of Supply and Services	Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Department of Agriculture	Lefavre, J.	Ministère de l'Agriculture
Canadian Dairy Commission	Marcellus, L.J.	Commission canadienne du lait
Department of National Health and Welfare	Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Department of Consumer and Corporate Affairs	Thibodeau, P.L.	Ministère de la Consommation et des Corporations
Department of National Defence	Trépanier, Lt J.	Ministère de la Défense nationale
National Dairy Council of Canada	Tulloch, D.	Conseil national de l'industrie laitière du Canada
Beatrice Foods Inc.	Van Dyk, H.	Beatrice Foods Inc.
Canadian General Standards Board	Siikanen, E. Ms./Mme Secretary/Secrétaire	Office des normes générales du Canada

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 32.163M. 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 32.163M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA****ICE CREAM, ICE MILK AND SHERBET****CRÈME GLACÉE, LAIT GLACÉ ET SORBET****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to ice cream and ice milk made from milk products and to sherbet made from fruit juice or fruit and milk products. It is intended to be used 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  
Canada Agricultural Products Standards Act  
Dairy Products Regulations  
Inspection and Laboratory Manuals for Dairy Products.
- 2.1.2 Department of National Health and Welfare  
Food and Drugs Act and Regulations  
Health Protection Branch Methods of Analysis (MFO and MF HPB)  
Good Manufacturing Practice for Ice Cream.
- 2.1.3 American Public Health Association (APHA)  
Standard Methods for the Examination of Dairy Products.
- 2.1.4 Association of Official Analytical Chemists (AOAC)  
Official Methods of Analysis of the AOAC.
- 2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.

**OBJET**

La présente spécification s'applique à la crème glacée et au lait glacé constitués de produits laitiers ainsi qu'au sorbet fait de jus de fruits ou de fruits et de produits laitiers. 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'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.

**PUBLICATIONS APPLICABLES**

- Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
- Ministère de l'Agriculture  
Loi sur les normes des produits agricoles du Canada  
Règlement sur les produits laitiers  
Manuels d'inspection et de laboratoire des produits laitiers.
- Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social  
Loi et Règlement des aliments et drogues  
Méthodes d'analyse de la Direction générale de la protection de la santé (MFO et MF HPB)  
Bonne méthode de fabrication de la crème glacée.
- American Public Health Association (APHA)  
Standard Methods for the Examination of Dairy Products.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)  
Official Methods of Analysis of the AOAC.
- Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

### 3. GENERAL REQUIREMENTS

- 3.1 In addition to meeting the requirements of this specification, ice cream, ice milk and sherbet shall meet the applicable requirements of the Acts and Regulation given in 2.1.1 and 2.1.2.
- 3.2 Ingredients used in the manufacturing process shall be of good quality, sound and wholesome and impart a pleasing flavour to the finished product. Ice cream, ice milk and sherbet shall be manufactured in accordance with the good manufacturing practice given in par. 2.1.2.
- 3.3 The finished products shall be of uniform consistency, smooth in texture and free from adulterants, contamination or foreign material. The flavour shall be characteristic of the named flavour (par. 7.1). Sherbet shall be free from surface crust, brittleness, syrup bleeding and large crystals, and shall possess a firm body. Ice cream and ice milk shall have a creamy texture, free from sandiness and ice crystals.

### 4. DETAIL REQUIREMENTS

#### 4.1 Ice Cream and Ice Milk

- 4.1.1 **Ingredients** — Ice cream and ice milk shall be the frozen food made from ice cream or ice milk mix, respectively, to which cocoa, chocolate syrups, fruit, nuts or confections may have been added. Ice-cream and ice milk mix shall be a pasturized mixture of cream, milk or other milk products, permitted sweetening agents and they may contain egg, flavouring preparation, cocoa or chocolate syrup, permitted food additives and salt (par. 2.1.2).
- 4.1.2 **Minimum Milk Fat and Solids Requirements**
- 4.1.2.1 Ice cream shall contain at least 36% solids and 10% milk fat or, where cocoa or chocolate syrup, fruit, nuts or confections have been added, 8% milk fat. Ice cream shall not contain less than 180 g of solids per litre, of which amount not less than 50 g shall be milk fat. Where cocoa or chocolate syrup, fruits, nuts or confections have been added, it shall contain not less than 180 g of solids per litre, of which amount not less than 40 g shall be milk fat.
- 4.1.2.2 Ice milk shall contain at least 33% solids and not less than 3% and not more than 5% milk fat. Ice milk shall not contain less than 160 g of solids per litre, of which amount not less than 14 g shall be milk fat.
- 4.1.3 **Microbiological Requirements** — Ice cream and ice milk shall not contain more than 100 000 bacteria per gram and 10 coliform organisms per gram, as

### EXIGENCES GÉNÉRALES

Outre les exigences de la présente spécification, la crème glacée, le lait glacé et le sorbet doivent satisfaire aux dispositions pertinentes des Lois et Règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

Les ingrédients entrant dans la fabrication de la crème glacée, du lait glacé et du sorbet doivent être de bonne qualité, en bon état, sains et donner une saveur agréable au produit fini. La crème glacée, le lait glacé et le sorbet doivent être préparés conformément à la bonne méthode de fabrication mentionnée à l'al. 2.1.2.

Les produits finis doivent avoir une consistance homogène, une texture lisse et être exempts d'adultérants, d'impuretés ou de matières étrangères. La saveur doit être caractéristique de la saveur désignée (par. 7.1). Le sorbet doit être exempt de croûte, de parties frittées, de sirop qui a coulé et de gros cristaux de glace; sa consistance doit être ferme. La crème glacée et le lait glacé doivent présenter une texture crémeuse et ne doivent pas contenir de parties granuleuses ni de cristaux de glace.

### EXIGENCES PARTICULIÈRES

#### Crème glacée et lait glacé

**Ingredients** — La crème glacée et le lait glacé doivent être des aliments congelés faits d'un mélange de crème glacée ou de lait glacé respectivement qui peut être additionné de sirop au cacao ou au chocolat, de fruits, de noix ou de bonbons. Le mélange de crème glacée et de lait glacé doit être un mélange pasteurisé de crème, de lait ou d'autres produits laitiers et d'agents édulcorants autorisés et qui peut contenir des oeufs, une préparation aromatisante, du sirop au cacao ou au chocolat, des additifs alimentaires autorisés et du sel (al. 2.1.2).

#### **Exigences relatives à la teneur minimale en matières grasses et en matières solides du lait**

La crème glacée doit présenter une teneur en matières solides et en matières grasses du lait d'au moins 36% et 10% respectivement, sauf si l'on ajoute du sirop au chocolat ou au cacao, des fruits, des noix ou des bonbons, auquel cas sa teneur en matières grasses du lait doit être de 8%. La crème glacée doit contenir au moins 180 g de matières solides par litre dont au moins 50 g qui sont des matières grasses du lait. Lorsque l'on ajoute du sirop au cacao ou au chocolat, des fruits, des noix ou des bonbons, la crème glacée doit contenir au moins 180 g de matières solides par litre dont au moins 40 g qui sont des matières grasses du lait.

Le lait glacé doit contenir au moins 33% de matières solides et au moins 3% et au plus 5% de matières grasses du lait. Le lait glacé doit contenir au moins 160 g de matières solides par litre dont au moins 14 g qui sont des matières grasses du lait.

**Exigences microbiologiques** — La crème glacée et le lait glacé ne doivent pas contenir plus de 100 000 bactéries par gramme et 10 colibacilles par gramme lorsqu'elles sont

determined by official method MFO-2, Microbiological Examination of Ice Cream or Ice Milk (par. 2.1.2).

## 4.2 Sherbet

4.2.1 Sherbet shall be frozen food other than ice cream or ice milk that has been made from a milk product, sweetening agents, fruits or fruit juice. It may contain water, flavouring preparation and permitted food additives (par. 2.1.2).

4.2.2 Sherbet shall not contain more than 5% milk solids, including milk fat, and not less than 0.35% acid, determined by titration and expressed as lactic acid.

4.3 **Sweetening agents** used in the manufacture of the products shall be sugar, liquid sugar, invert sugar, honey, dextrose, glucose or corn syrup solids singly or in any combination.

4.4 After packaging, the products shall be subjected to a proper hardening process to ensure desirable body and texture characteristics. They shall be stored at temperatures below -23°C and delivered at -18°C or lower.

## 5. PREPARATION FOR DELIVERY

5.1 Unless otherwise specified (par. 7.1), normal commercial packing, packaging, marking and labelling shall be acceptable.

5.2 Ice cream, ice milk and sherbet shall be supplied in the following container sizes, as specified (par. 7.1):

- a. 60 mL or less, in units of whole numbers
- b. 75, 100, 150, 250 and 500 mL
- c. 1, 2, 4, 10.2, 11.4 L.

## 6. INSPECTION

6.1 **Sampling** — Unless a specific sampling plan is specified (par. 7.1), sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority. Guidelines for inspection are given in the Inspection Manual for Dairy Products (par. 2.1.1).

6.2 **Testing** — The products shall be tested for compliance with this specification by Health Protection Branch Methods of Analysis, by APHA or AOAC methods, or by methods described in the Laboratory Manual for Dairy Products.

## 7. NOTES

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

- a. Product desired (ice cream, ice milk, sherbet)

évaluées conformément à la méthode d'analyse officielle de la crème glacée ou du lait glacé MFO-2 (al. 2.1.2).

## Sorbet

Le sorbet doit être un aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, qui est fait d'un produit laitier, d'agents édulcorants, de fruits ou de jus de fruits. Il peut contenir de l'eau, une préparation aromatisante et des additifs alimentaires autorisés (al. 2.1.2).

Le sorbet ne doit pas contenir plus de 5% de matières solides du lait, y compris la matière grasse du lait, et au moins 0.35% d'acide déterminée par titrage et exprimée en acide lactique.

Les **agents édulcorants** entrant dans la fabrication des produits doivent être le sucre, le sucre liquide, le sucre inverti, le miel, le dextrose, le glucose ou des solides de sirop de maïs employés séparément ou combinés.

Après le conditionnement, les produits doivent être soumis à un procédé de durcissement afin d'acquérir les caractéristiques voulues de consistance et de texture. Ils doivent être entreposés à des températures inférieures à -23°C et livrés à des températures de -18°C ou moins.

## PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Sauf indication contraire (par. 7.1), l'emballage, le conditionnement, le marquage et l'étiquetage commerciaux habituels sont admis.

La crème glacée, le lait glacé et le sorbet doivent être fournis dans les formats de contenants suivants, selon les prescriptions (par. 7.1):

- a. 60 mL ou moins, en nombres entiers
- b. 75, 100, 150, 250 et 500 mL
- c. 1, 2, 4, 10.2 et 11.4 L.

## 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. 7.1). Le manuel d'inspection des produits laitiers renferme des lignes directrices concernant l'inspection (al. 2.1.1).

**Essais** — Les produits doivent être éprouvés aux fins de détermination de la conformité à la présente spécification suivant les méthodes d'analyse de la Direction générale de la protection de la santé, les méthodes de l'APHA ou l'AOAC, ou les méthodes décrites dans le manuel de laboratoire des produits laitiers.

## REMARQUES

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

- a. Produit désiré (crème glacée, lait glacé ou sorbet)

- b. Flavour (par. 3.3)
- c. Packing, packaging, marking and labelling details, if normal commercial practice is not suitable (par. 5.1)
- d. Package size (par. 5.2)
- e. If a specific sampling plan is to be applied (par. 6.1).

- b. Saveur (par. 3.3)
- c. Modalités d'emballage, de conditionnement, de marquage et d'étiquetage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 5.1)
- d. Format du contenant (par. 5.2)
- e. Si un plan d'échantillonnage particulier est requis (par. 6.1).

## 7.2 Sources of Referenced Publications

## Sources de diffusion des publications de référence

- 7.2.1 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.
- 7.2.2 The manuals referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Department of Agriculture, Dairy, Fruit and Vegetable Division, Halldon House, 2255 Carling Avenue, Ottawa, Canada K1A 0Y9.
- 7.2.3 The methods of analysis and manufacturing practice 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.
- 7.2.4 The publication referred to in par. 2.1.3 may be obtained from the American Public Health Association, 1015 15th St. N.W., Washington, DC 20005, U.S.A.
- 7.2.5 The publication referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

- 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, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.
- Les manuels mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le ministère de l'Agriculture, Division du lait, des fruits et des légumes, Halldon House, 2255, avenue Carling, Ottawa, Ontario K1A 0Y9.
- Les méthodes d'analyse et les modes de fabrication 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.
- La publication mentionnée à l'al. 2.1.3 est diffusée par l'American Public Health Association, 1015 15th St. N.W., Washington, DC 20005, U.S.A.
- La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

---

Withdrawn/Retiré