



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

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	32.1
Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)	Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)
32.2	32.2
Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)	Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)
32.3-88	32.3-88
Rye Bread (ICS 67.060)	Pain de seigle (ICS 67.060)
32.4-88	32.4-88
Bread Rolls (ICS 67.060)	Petits pains (ICS 67.060)
32.5-88	32.5-88
Wheat Flour (ICS 67.060)	Farine de blé (ICS 67.060)
32.6-87	32.6-87
Flours, Specialty (ICS 67.060)	Farines spéciales (ICS 67.060)
32.9-88	32.9-88
Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)	Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)
32.11-88	32.11-88
Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)	Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)
32.13-88	32.13-88
Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)	Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-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 32.168-89

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

Milk Powder

Lait en poudre

Withdrawn/Retirée

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 32.168-89

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

Milk Powder

Lait en poudre

May/Mai 1989

ICS 67.100

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 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 Canadian Dairy Commission	Lefaivre, J. Marcellus, L.J.	Ministère de l'Agriculture 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 National Dairy Council of Canada	Trépanier, Lt J. Tulloch, D.	Ministère de la Défense nationale Conseil national de l'industrie laitière du Canada
Beatrice Foods Inc. Canadian General Standards Board	Van Dyk, H. Siikanen, E. Ms./Mme Secretary/Secrétaire	Beatrice Foods Inc. 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 32.168M. 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 32.168M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****MILK POWDER****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****LAIT EN POUDRE****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to skim milk and whole milk powder prepared by removing practically all water from fresh skim milk or whole milk. 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 Canadian General Standards Board (CGSB)
32.175M — Code of Practice for Sampling Dairy Products
CAN/CGSB-43.41-M — Bags for Milk Powder.
- 2.1.2 Department of Agriculture
Canada Agricultural Products Standards Act
Dairy Products Regulations
Inspection and Laboratory Manuals for Dairy Products.
- 2.1.3 Department of National Health and Welfare
Food and Drugs Act and Regulations
Health Protection Branch Methods of Analysis (MFO and MFHPB).
- 2.1.4 American Dry Milk Institute (ADMI)
Laboratory Methods for Dry Milk Products.
- 2.1.5 American Public Health Association (APHA)
Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

OBJET

La présente spécification s'applique au lait entier et au lait écrémé en poudre obtenus en éliminant pratiquement toute l'eau du lait écrémé ou du lait entier frais. 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:
- Office des normes générales du Canada (ONGC)
32.175M — Code d'échantillonnage des produits laitiers
CAN/CGSB-43.41-M — Sacs pour lait en poudre.
- 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).
- American Dry Milk Institute (ADMI)
Laboratory Methods for Dry Milk Products.
- American Public Health Association (APHA)
Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

2.1.6	Association of Official Analytical Chemists (AOAC) Official Methods of Analysis of the AOAC.	Association of Official Analytical Chemists (AOAC) Official Methods of Analysis of the AOAC.
2.1.7	Codex Alimentarius Commission RCP 31 – Code of Hygienic Practice for Dried Milk.	Commission du Codex Alimentarius RCP 31 – Code en matière d'hygiène du lait en poudre.
2.2	Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.	Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.
3. CLASSIFICATION		
3.1	Milk powder to this specification shall be supplied in the following types according to fat content and drying temperature, as specified (par. 8.1):	Le lait en poudre fourni sur référence à la présente spécification doit appartenir aux types suivants selon la teneur en matière grasse et la température de séchage, selon les prescriptions (par. 8.1):
3.1.1	Types	Types
	1A – Skim-milk powder – High heat	1A – Lait écrémé en poudre – Chaleur élevée
	1B – Skim-milk powder – Medium heat	1B – Lait écrémé en poudre – Chaleur moyenne
	1C – Skim-milk powder – Low heat	1C – Lait écrémé en poudre – Chaleur faible
	2 – Whole-milk powder.	2 – Lait entier en poudre.
3.2	When specified (par. 8.1), the milk powder shall be instantized. For normal uses of different types of skim milk powder, see par. 8.2.	Sur prescription (par. 8.1), le lait en poudre doit être soumis à l'instantanéisation. Pour les utilisations courantes des différents types de lait écrémé en poudre se reporter au par. 8.2.
4. GENERAL REQUIREMENTS		
4.1	In addition to meeting the requirements of this specification, milk powder shall comply with the relevant portions of the Acts and Regulations detailed in par. 2.1.2 and 2.1.3, which shall also take precedence over any requirement in the specification that may conflict with legislation.	Outre les exigences de la présente spécification, le lait en poudre doit satisfaire aux dispositions applicables des L' et Règlements mentionnés aux al. 2.1.2 et 2.1.3 qui préseance sur une exigence quelconque de la présente spécification en conflit avec les lois.
4.2	Milk powder shall be uniform in composition, free from foreign material and from lumps that do not break up readily under slight pressure.	Le lait en poudre doit être de consistance uniforme et exempt de matières étrangères et de grumeaux qu'une simple pression ne suffit pas à briser.
4.3	When reconstituted with potable, odour and flavour-free water, the product from the milk powder shall be sweet, clean and free from any objectionable flavours or odours.	Lorsque le lait en poudre est reconstitué à l'aide d'eau potable sans odeur ni saveur particulière, le produit obtenu doit être doux, propre et n'avoir ni goût ni odeur désagréable.
4.4	Milk powder shall be produced in an establishment registered under the Dairy Products Regulations in accordance with the Code of hygienic practice referred to in par. 2.1.7.	Le lait en poudre doit être préparé dans un établissement enregistré en vertu du Règlement sur les produits laitiers conformément au code en matière d'hygiène mentionné à l'al. 2.1.7.
5. DETAIL REQUIREMENTS		
5.1	Milk powder shall be produced by the spray-drying process and may be further processed to improve its dispersibility and solubility (instantized).	Le lait en poudre doit être obtenu par séchage par atomisation et peut être transformé davantage aux fins d'amélioration de sa dispersabilité et solubilité (instantanéisation).
5.2	Unless otherwise specified (par. 8.1), the skim milk powder and whole milk powder shall meet the requirements of the Canada 1 grade and be so graded.	Sauf indication contraire (par. 8.1), le lait écrémé et le lait entier en poudre doivent satisfaire aux exigences de la catégorie Canada 1 et être ainsi classés.

- 5.3 Skim milk powder shall contain added vitamin A and D and whole milk powder added vitamin D in the amounts specified in the Food and Drug Regulations.
- 5.4 The maximum moisture content of the skim milk powder shall be 4.0% and of the whole milk powder 2.5% by mass. The maximum milk fat content of Canada 1 grade skim milk powder shall be 1.2%. Whole milk powder shall not contain less than 26% milk fat by mass.
- 5.5 The whey protein nitrogen content of the skim milk powder dried at different temperatures shall be as follows:
- Type 1A — Not more than 1.5 mg/g
 - Type 1B — Between 1.5 and 6.0 mg/g
 - Type 1C — Not less than 6.0 mg/g.
- 6. PREPARATION FOR DELIVERY**
- 6.1 The whole milk powder shall be gas-packed in hermetically sealed, open-top-type cans, unless otherwise specified (par. 8.1). After filling, the air shall be evacuated from the can and replaced with inert gas. The cans shall then be hermetically sealed. The free oxygen content shall not exceed 2% of the gas space, when measured seven days after packing.
- 6.2 Unless otherwise specified (par. 8.1), normal commercial packing, packaging, marking and labelling shall be acceptable, except that for whole milk powder par. 6.1 shall apply and the cans shall be marked to show the date of packing.
- 6.3 Milk powder shall be supplied in the following package sizes, as specified (par. 8.1):
- Whole milk powder: 1, 2, 3, 4 and 5 kg
 - Skim milk powder: 100 and 500 g, and 1, 1.5, 2.5, 5, 10 and 25 kg.
- 6.4 The bags for bulk packing (25 kg) shall meet the requirements of the standard CAN/CGSB-43.41-M.
- 7. INSPECTION**
- 7.1 **Sampling** — Unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1), sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority. Notes for guidance in sampling procedures are given in CGSB specification 32.175M.
- 7.2 **Testing** — The milk powder shall be tested for compliance with this specification using applicable methods given in par. 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 or 2.1.6. The procedure for analysis of whey protein nitrogen (par. 5.5) may be obtained from the Department of
- Le lait écrémé en poudre doit être additionné des vitamines A et D et le lait entier en poudre doit être additionné de la vitamine D dans les proportions prescrites dans le Règlement des aliments et drogues.
- Le lait écrémé en poudre et le lait entier en poudre doivent présenter respectivement une teneur en eau maximale de 4.0% et de 2.5% en masse. Le lait écrémé en poudre de la catégorie Canada 1 doit avoir une teneur maximale en matière grasse du lait de 1.2%. Le lait entier en poudre ne doit pas contenir moins de 26% en masse de matière grasse du lait.
- La teneur en azote protéique de lactosérum du lait écrémé en poudre séché à différentes températures doit être la suivante:
- Type 1A — Pas plus de 1.5 mg/g
 - Type 1B — Entre 1.5 et 6.0 mg/g
 - Type 1C — Pas moins de 6.0 mg/g.
- PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON**
- Sauf indication contraire (par. 8.1), le lait entier en poudre doit être emballé sous atmosphère inerte dans des récipients avec couvercle fermés hermétiquement. Une fois les récipients remplis, il faut faire sortir l'air et le remplacer par un gaz inerte. Les récipients doivent être hermétiquement fermés. Sept jours plus tard, la teneur en oxygène libre ne doit pas dépasser 2% du volume occupé par le gaz.
- Sauf indication contraire (par. 8.1), l'emballage, le conditionnement, le marquage et l'étiquetage commerciaux habituels sont admis, sauf dans le cas du lait entier en poudre qui doit être emballé conformément au par. 6.1. Les récipients doivent porter un marquage indiquant la date d'emballage.
- Le lait en poudre doit être fourni dans les formats de contenants suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):
- Lait entier en poudre: 1, 2, 3, 4 et 5 kg
 - Lait écrémé en poudre: 100 et 500 g et 1, 1.5, 2.5, 5, 10 et 25 kg.
- Les sacs pour l'emballage en vrac (25 kg) doivent satisfaire aux exigences de la norme CAN/CGSB-43.41-M.
- 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). La spécification 32.175M de l'ONGC renferme des lignes directrices concernant l'échantillonnage.
- Essais** — Le lait en poudre doit être éprouvé aux fins de détermination de la conformité à la présente spécification à l'aide des méthodes applicables mentionnées aux al. 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 ou 2.1.6. La méthode d'analyse de la teneur en azote protéique de lactosérum (par. 5.5) peut être

8. NOTES

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

- a. Type of milk powder (par. 3.1)
- b. If the milk powder shall be instantized (par. 3.2)
- c. If other than Canada 1 grade is required (par. 5.2)
- d. If other than hermetically sealed containers for whole milk can be used in packing (par. 6.1)
- e. Packing, packaging, marking and labelling details, if normal commercial practice is not suitable (par. 6.2)
- f. Package size (par. 6.3)
- g. If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).

8.2 Intended Uses

8.2.1 Normal uses of the different types of skim milk powder are:

Type 1A: for baking

Type 1B: for general uses including cooking, milk beverages, reconstituted skim milk, ice cream and sherbet

Type 1C: cheese manufacture.

Instantized milk: milk beverages and cooking. The product is very easily reconstituted.

8.3 Sources of Referenced Publications

8.3.1 The publications referred to in par. 2.1.1, and the Acts and Regulations referred to in par. 2.1.2 and 2.1.3, may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 956-4802.

8.3.2 The manuals referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the Department of Agriculture, Dairy, Fruit and Vegetable Division, Halldon House, 2255 Carling Avenue, Ottawa, Ontario K1A 0Y9.

8.3.3 The methods of analysis referred to in par. 2.1.3 and the code of practice referred to in par. 2.1.7 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

8.3.4 The publication referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the American Dry Milk Institute, 130 North Franklin Street, Chicago, IL 60606, U.S.A.

REMARQUES

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

- a. Type de lait en poudre (par. 3.1)
- b. Si le lait en poudre doit être soumis à l'instantanéisation (par. 3.2)
- c. Si une catégorie autre que Canada 1 est exigée (par. 5.2)
- d. Si des contenants autres que ceux hermétiquement fermés peuvent être utilisés pour l'emballage du lait entier en poudre (par. 6.1)
- e. Modalités d'emballage, de conditionnement, de marquage et d'étiquetage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.2)
- f. Format du contenant (par. 6.3)
- g. Si un plan d'échantillonnage particulier est exigé (par. 7.1).

Utilisations prévues

Voici les utilisations courantes des différents types de lait écrémé en poudre:

Type 1A: pour la cuisson

Type 1B: pour usages généraux, y compris la cuisson, les boissons à base de lait, le lait écrémé reconstitué, la crème glacée et le sorbet

Type 1C: fabrication du fromage.

Lait soumis à l'instantanéisation: boissons à base de lait et cuisson. Ce produit peut facilement être reconstitué.

Sources de diffusion des publications de référence

Les publications mentionnées à l'al. 2.1.1 et les Lois et Règlements précisés aux al. 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.

Les manuels mentionnés à l'al. 2.1.2 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 mentionnées à l'al. 2.1.3 et le code précisé à l'al. 2.1.7 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. 2.1.4 est diffusée par l'American Dry Milk Institute, 130 North Franklin Street, Chicago, IL 60606, U.S.A.

- 8.3.5 The publication referred to in par. 2.1.5 may be obtained from the American Public Health Association, 1015 15th St. N.W., Washington, DC 20005, U.S.A.
- 8.3.6 The publication referred to in par. 2.1.6 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.
- La publication mentionnée à l'al. 2.1.5 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. 2.1.6 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.

Withdrawn/Retirée