



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General Standards Board Office des normes générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions

The information contained in these Standards was originally developed pursuant to a voluntary standards development initiative of the CGSB. The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects. CGSB hereby disclaims any and all claims, representation or warranty of scientific validity, or technical accuracy implied or expressed respecting the information therein contained. The CGSB shall not take responsibility nor be held liable for any errors, omissions, inaccuracies or any other liabilities that may arise from the provision or subsequent use of such information.

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

Ces normes du gouvernement du Canada sont par le présent avis retirées, car l'information contenue peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet.

L'ONGC se réserve le droit d'élaborer de nouvelles éditions

L'information contenue dans ces normes a été élaborée initialement en vertu d'une initiative volontaire d'élaboration de normes de l'ONGC. Elle peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet. L'ONGC décline par la présente toute responsabilité à l'égard de toute affirmation, déclaration ou garantie de validité scientifique ou d'exactitude technique implicite ou explicite relative à l'information contenue dans ces normes. L'ONGC n'assumera aucune responsabilité et ne sera pas tenu responsable quant à toute erreur, omission, inexactitude ou autre conséquence pouvant découler de la fourniture ou de l'utilisation subséquente de cette information.

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html, by e-mail at ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca or by mail at Sales Centre, Canadian General Standards Board, 11 Laurier Street, Gatineau, Quebec Canada K1A 1G6.

Des copies des normes retirées peuvent être obtenues auprès du Centre des ventes de l'ONGC. Il suffit d'en faire la demande par téléphone, au 819-956-0425 ou au 1-800-665-2472, par télécopieur, au 819-956-5740, par Internet à : www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html, par courriel, à ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca, ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) Canada K1A 1G6.

GCS

Food

32.1

Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)

GCS

Produits alimentaires

32.1

Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

Céréales à déjeuner, préparées et prêtées-à-servir (ICS 67.060)

32.14-87	Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)	32.14-87	Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)
32.15-87	Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)	32.15-87	Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)
32.16-88	Pasta Products (ICS 67.060)	32.16-88	Pâtes alimentaires (ICS 67.060)
32.17-89	Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)	32.17-89	Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)
32.44-92	Beef Cuts (ICS 67.120.10)	32.44-92	Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)
32.46-92	Veal Cuts (ICS 67.120.10)	32.46-92	Coupes de veau (ICS 67.120.10)
32.48-92	Lamb Cuts (ICS 67.120.10)	32.48-92	Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)
32.50-92	Pork Cuts (ICS 67.120)	32.50-92	Coupes de porc (ICS 67.120)
32.56-90	Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)	32.56-90	Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)
32.60-90	Cottage Rolls (ICS 67.080)	32.60-90	Soc roulé (ICS 67.080)
32.61-90	Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)	32.61-90	Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)
32.63-91	Smoked Ham (ICS 67.120)	32.63-91	Jambon fumé (ICS 67.120)
32.65-90	Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)	32.65-90	Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)
32.69	Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)	32.69	Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91	Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services (ICS 67.050)	32.72-91	Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation (ICS 67.050)
32.75	Shortening (ICS 67.080)	32.75	Shortening (ICS 67.080)
32.76	Vegetable Oil (ICS 67.080)	32.76	Huile végétale (ICS 67.080)
32.77	Lard (ICS 67.080)	32.77	Saindoux (ICS 67.080)
32.78	Margarine (ICS 67.080)	32.78	Margarine (ICS 67.080)
32.110-92	Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)	32.110-92	Café torréfié moulu (ICS 67.080)
32.113-91	Instant Coffee (ICS 67.080)	32.113-91	Café instantané (ICS 67.080)
32.141-91	Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)	32.141-91	Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)
32.142	Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)	32.142	Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)
32.143	Canned Fish (ICS 67.080)	32.143	Poisson en conserve (ICS 67.080)
32.161	Butter (ICS 67.080)	32.161	Beurre (ICS 67.080)
32.163	Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)	32.163	Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)
32.165	Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)	32.165	Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)
32.166	Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)	32.166	Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

32.168	Milk Powder (ICS 67.080)	32.168	Lait en poudre (ICS 67.080)
32.172	Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)	32.172	Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)
32.175	Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)	32.175	Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)
32.181	Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)	32.181	Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)
32.183	Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)	32.183	Dindes éviscérées (ICS 67.080)
32.184	Shell Eggs (ICS 67.080)	32.184	Œufs en coquille (ICS 67.080)
32.208	Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)	32.208	Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)
32.211	Molasses (ICS 67.080)	32.211	Mélasse (ICS 67.080)
32.234	Canned Pie Fillings (ICS 67.080)	32.234	Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)
32.236	Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)	32.236	Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)
32.237	Peanut Butter (ICS 67.080)	32.237	Beurre d'arachides (ICS 67.080)
32.250	Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)	32.250	Fruits et légumes frais (ICS 67.080)
32.252	Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)	32.252	Légumes déshydratés (ICS 67.080)
32.253	Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)	32.253	Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)
32.254	Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)	32.254	Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)
32.258	Tomato Catsup (ICS 67.080)	32.258	Catsup aux tomates (ICS 67.080)

32.262	Dried Beans and Peas (ICS 67.080)	32.262	Haricots et pois secs (ICS 67.080)
32.276	Dried Fruit (ICS 67.080)	32.276	Fruits séchés (ICS 67.080)
32.281	Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)	32.281	Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)
32.283	Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)	32.283	Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Canadian General
Standards Board

Gouvernement
du Canada

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.172-88

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

Cheese and Cheese Products

Fromage et produits de fromage

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 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 32.172-88

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

**Cheese and
Cheese Products**

**Fromage et
produits de fromage**

September/Septembre 1988

ICS 67.100.30

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 — 1988

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1988

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	Lefavire, 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, Capt 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	Office des normes générales du Canada
	Secretary/Secrétaire	

Acknowledgment is made for the French translation of this Canadian General Standards Board specification by the Translation Bureau of the Department of the Secretary of State.

Nous remercions le Bureau des traductions du Secrétariat d'État de la traduction française de la présente spécification de l'Office des normes générales du Canada.

Preface

This document has been converted to a Government of Canada (GC) Standard in April 2014. Its previous designation was 32.172M. 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 32.172M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****CHEESE AND CHEESE PRODUCTS****FROMAGE ET PRODUITS DE FROMAGE****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to different natural cheese varieties, processed cheese, cold pack cheese and grated or shredded cheese. It is intended to be used by food services in 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:	2.2	PUBLICATIONS APPLICABLES
2.1.1	Canadian General Standards Board (CGSB) 32.175M – Code of Practice for Sampling of Dairy Products CAN/CGSB-43.43-M – Boxes Bulk Cheese and Liners.	2.2.1	Office des normes générales du Canada (ONGC) 32.175M – Code d'échantillonnage des produits laitiers CAN/CGSB-43.43-M – Boîtes et doublures pour fromage en vrac.
2.1.2	Department of Agriculture Canada Agricultural Products Standards Act Dairy Products Regulations Inspection and Laboratory Manuals for Dairy Products.	2.2.2	Agriculture Canada Loi sur les normes des produits agricoles du Canada Règlement sur les produits laitiers Manuels d'inspection et de laboratoire des produits laitiers.
2.1.3	Department of National Health and Welfare Food and Drugs Act and Regulations Health Protection Branch Methods of Analysis (MFO and MF HPB) General Principles of Food Hygiene for Use by the Food Industry in Canada Good Manufacturing Practice for Cottage Cheese.	2.2.3	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 DPS) Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne Bonne méthode de fabrication du fromage cottage.
2.1.4	The Association of Official Analytical Chemists (AOAC) Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.	2.2.4	The Association of Official Analytical Chemists (AOAC) Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

2.1.5	The American Public Health Association (APHA) Standard Methods for the Examination of Dairy Products.	The American Public Health Association (APHA) Standard Methods for the Examination of Dairy Products.	
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		CLASSIFICATION	
3.1 Cheese and cheese products shall be supplied in the following varieties and processing types as specified (par. 8.1):		Le fromage et les produits de fromage doivent être fournis conformément aux variétés et aux types fondus suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):	
3.1.1 Natural Cheese Varieties		Variétés de fromage nature	
Asiago	Gournay	Asiago	Gournay
Baby Edam	Gruyère	Petit Édam	Gruyère
Baby Gouda	Havarti	Petit Gouda	Havarti
Blue	Harzkase	Bleu	Harzkase
Butter (Butterkase)	Jack	Fromage beurre (Butterkase) Jack	
Bra	Kasseri	Bra	Kasseri
Brick	Limburger	Brick	Limburger
Brie	Maribo	Brie	Maribo
Caciocavallo	Montasio	Caciocavallo	Montasio
Camembert (Caré de l'est)	Monterey	Camembert (Carré de l'est)	Monterey
Canadian Style Brick	Mozzarella (Scamorza)	Brick canadien	Mozzarella (Scamorza)
Canadian Style Munster	Muenster (Munster)	Munster canadien	Muenster (Munster)
Colby	Parmesan	Colby	Parmesan
Danbo	Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza)	Danbo	Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé)
Edam	Part Skim Pizza	Édam	Pizza partiellement écrémé
Elbo	Pizza	Elbo	Pizza
Emmantaler (Emmental, Swiss)	Provolone	Emmantaler (emmenthal, suisse)	Provolone
Esrom	Romano (Sardo)	Esrom	Romano (Sardo)
Farmer's	St. Jorge	Farmer's	St. Jorge
Feta	Samsoe	Féta	Samsoe
Fontina	Tilsiter (Tilsit)	Fontina	Tilsiter (Tilsit)
Fynbo	Tybo	Fynbo	Tybo
Gouda	Skim Milk	Gouda	Lait écrémé
3.1.2 Cheese – Processed with Heat		Fromage – Fondu à chaud	
a. Processed (naming the variety) cheese		a. Fromage (nom de variété) fondu	
b. Processed cheese food		b. Préparation de fromage fondu	
c. Processed cheese spread		c. Fromage fondu à tartiner	
d. Cream cheese		d. Fromage à la crème	
e. Cream cheese spread		e. Fromage à la crème à tartiner	

3.1.3	Cold Packed Cheese	Fromage conditionné à froid
a.	Cold pack (naming the variety) cheese	a. Fromage (nom de variété) conditionné à froid
b.	Cold pack cheese food	b. Préparation de fromage conditionné à froid
3.1.4	Grated or Shredded Cheese	Fromage râpé fin ou râpé en filaments
a.	Grated or shredded (naming the variety) cheese	a. Fromage (nom de variété) râpé fin ou râpé en filaments
b.	Grated or shredded cheese product.	b. Produit de fromage râpé fin ou râpé en filaments.
4. GENERAL REQUIREMENTS		EXIGENCES GÉNÉRALES
4.1	In addition to meeting the requirements of this specification, the cheeses and cheese products shall meet the applicable requirements of the acts and regulations given in par. 2.1.2 and 2.1.3.	Outre les exigences de la présente spécification, les fromages et les produits de fromage doivent satisfaire aux exigences applicables des lois et règlements mentionnés aux al. 2.1.2 et 2.1.3.
4.2	Cheeses and cheese products shall be clean, of good texture and uniform consistency, free from contamination and foreign material. They shall be produced, handled, processed, packaged and delivered under sanitary conditions in accordance with the general principles of food hygiene and good manufacturing practice given in par. 2.1.3.	Les fromages et produits de fromage doivent être propres, présenter une bonne texture et une consistance uniforme et être exempts d'agents de contamination et de matières étrangères. Ils doivent être fabriqués, manipulés, fondus ou transformés, conditionnés et livrés dans des conditions hygiéniques conformes aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux bonnes méthodes de fabrication mentionnés à l'al. 2.1.3.
5. DETAIL REQUIREMENTS		EXIGENCES PARTICULIÈRES
5.1	Varieties of cheese and cheese products shall meet the applicable standards given in the Dairy Products Regulations.	Les variétés de fromage et de produits de fromage doivent satisfaire aux exigences applicables du Règlement sur les produits laitiers.
5.2	Cheddar cheese	Fromage cheddar
5.2.1	Unless otherwise specified (par. 8.1) cheddar cheese shall be supplied in grade Canada 1 and be uncoloured or orange coloured and cylindrical or rectangular in shape as specified (par. 8.1).	Sauf indication contraire (par. 8.1), le fromage cheddar doit être fourni dans la catégorie Canada 1, être non coloré ou orange et être de forme cylindrique ou rectangulaire conformément aux prescriptions (par. 8.1).
5.2.2	Cheddar cheese shall be supplied in the following age classes as specified (par. 8.1):	Le fromage cheddar doit être fourni dans les catégories de maturation suivantes, selon les prescriptions (par. 8.1):
	Mild — 2 to 4 months old, from pasteurized milk	Doux — entreposé pendant 2 à 4 mois, fait avec du lait pasteurisé
	Medium — 4 to 9 months old, from unpasteurized or pasteurized milk	Mi-fort — entreposé pendant 4 à 9 mois, fait avec du lait non pasteurisé ou pasteurisé
	Old — 9 months or older, from unpasteurized or pasteurized milk.	Fort — entreposé pendant 9 mois ou plus, fait avec du lait non pasteurisé ou pasteurisé.
5.3	Cottage cheese	Fromage cottage
5.3.1	Cottage cheese (plain) shall be the product, in the form of discrete curd particles, prepared from skim milk, evaporated skim milk or skim milk powder and harmless acid-producing bacterial cultures. It may contain milk, cream, milk powder, rennet, salt, calcium chloride, added lactose, pH adjusting agents, relish fruits or vegetables and shall contain not more than:	Le fromage cottage (nature) doit être le produit, sous forme de caillé grumeleux, fabriqué avec du lait écrémé, du lait écrémé évaporé ou du lait écrémé en poudre et des cultures acidifiantes inoffensives. Il peut contenir du lait, de la crème, du lait en poudre, de la présure, du sel, du chlorure de calcium, du lactose ajouté, des rajouteurs de pH, des achards (relish) de fruits ou de légumes et doit contenir au maximum:
a.	80% moisture, and	a. 80% d'eau, et
b.	0.5% stabilizing agent.	b. 0.5% de stabilisant.

5.3.2	Creamed cottage cheese shall be cottage cheese that contains a mixture of cream, cream with milk, skim milk or both in such quantity that the final product shall contain: a. not less than 4% milk fat, and b. not more than 80% moisture, and may contain emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents.	Le fromage cottage en crème doit être du fromage cottage qui contient un mélange de crème, de crème et de lait, de lait écrémé ou des deux en quantité telle que le produit final renferme: a. au moins 4% de la matière grasse du lait, et b. au plus 80% d'eau. Ce produit peut également contenir des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants et épaisseurs.
5.3.3	The curd particles shall be "large" or "small" and when specified (par. 8.1) relish fruits, or vegetables shall be added to the plain or creamed cottage cheese.	Les grains de caillé doivent être "gros" ou "petits" et lorsqu'il est prescrit (par. 8.1) des achards (relish) de fruits ou de légumes doivent être ajoutés au fromage cottage nature ou en crème.
5.3.4	Cottage cheese or creamed cottage cheese shall not contain more than 10 coliform bacteria per gram, as determined by official method MFO-4, Microbiological Examination of Cottage Cheese (par. 2.1.2).	Le fromage cottage ou le fromage cottage en crème ne doit pas contenir plus de 10 colibacilles par gramme lorsqu'il est évalué conformément à la méthode d'analyse microbiologique officielle du fromage cottage MFO-4 (al. 2.1.2).
5.4	Processed and cold pack (naming the variety) cheese shall be made from the cheese or cheeses of the named variety.	Le fromage (nom de variété) fondu et conditionné à froid doit être le produit du conditionnement du fromage ou des fromages désignés.
5.5	Processed skim milk cheese shall be made from skim-milk cheese. The maximum content of milk fat shall be 7% and of moisture 55%.	Le fromage de lait écrémé fondu doit provenir du fromage de lait écrémé. La teneur maximale en matière grasse de lait doit être de 7% et la teneur en eau de 55%.
5.6	Grated or shredded (naming the variety) cheese shall be prepared by grating or shredding the named variety of cheese.	Le fromage (nom de variété) râpé fin ou râpé en filaments doit être préparé en râpant ou en réduisant en filaments la variété de fromage désignée.
5.7	The products covered by this specification shall meet the requirements on pasteurization and the microbiological limits as given in the Food and Drug Regulations. Microbiological determinations shall be made by using the official method MFO-14, Microbiological Examination of Cheese.	Les produits conformes à la présente spécification doivent satisfaire aux exigences concernant la pasteurisation et les limites microbiologiques prescrites dans le Règlement des aliments et drogues. Les analyses microbiologiques des fromages doivent être effectuées conformément à la méthode officielle MFO-14.
6.	PREPARATION FOR DELIVERY	
6.1	Unless otherwise specified (par. 8.1) normal commercial practice of packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable.	PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON
6.2	Cheddar cheese boxes shall be marked with the establishment's registration number, vat number, date of manufacture and net mass. Cheddar cheese shall be delivered in the following sizes as specified (par. 8.1): blocks approximately 9 and 18 kg, cylinders approximately 36 to 40 kg.	Sauf indication contraire (par. 8.1), les usages commerciaux habituels de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage sont admis.
6.3	Cottage cheese shall be delivered in the following package sizes as specified (par. 8.1): 250, 375, 500, 750 g, 1 kg and multiples of 500 g.	Les boîtes contenant du fromage cheddar doivent porter le numéro d'enregistrement de l'établissement, le numéro de la cuve de fermentation, la date de fabrication et la masse nette. Le fromage cheddar doit être livré dans les tailles suivantes, selon les prescriptions (par. 8.1): blocs pesant environ 9 et 18 kg et pièces cylindriques d'une masse comprise entre 36 et 40 kg.
6.4	Other cheeses and cheese products than cheddar and cottage cheese shall be delivered in sizes as specified (par. 8.1).	Le fromage cottage doit être livré dans les tailles de contenants suivantes qui sont prescrites (par. 8.1): 250, 375, 500, 750 g, 1 kg et les multiples de 500 g.
		Les fromages et les produits de fromage autres que le fromage cheddar et le fromage cottage doivent être livrés dans les tailles qui sont prescrites (par. 8.1).

7. INSPECTION	INSPECTION
7.1 Sampling — Sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority, unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1).	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).
Notes for guidance in sampling practice are given in CGSB specification 32.175M and in the Inspection Manual for Dairy Products.	La spécification 32.175M de l'ONGC et le manuel d'inspection des produits laitiers renferment des lignes directrices concernant l'échantillonnage.
7.2 Testing — Tests required to determine compliance with this specification shall be performed in accordance with the methods given in the publications referred to in par. 2.1.2 to 2.1.5.	Essais — Les essais requis pour déterminer la conformité à la présente spécification doivent être effectués conformément aux méthodes contenues dans les publications mentionnées aux al. 2.1.2 à 2.1.5.
8. NOTES	REMARQUES
8.1 Options — The following options must be specified in the application of this specification:	Options — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
a. Variety or type (par. 3.1)	a. Variété ou type (par. 3.1)
b. If other than grade Canada 1 cheddar cheese is acceptable and if the cheese is to be uncoloured or coloured (par. 5.2.1)	b. Si du fromage cheddar autre que celui de la catégorie Canada 1 est admis et si le fromage doit être non coloré ou coloré (al. 5.2.1)
c. If mild, medium or old cheddar cheese is required (par. 5.2.2)	c. Si du fromage doux, mi-fort ou fort est requis (al. 5.2.2)
d. If plain or creamed cottage cheese is required and if the curd particles are to be small or large. If relish fruits, or vegetables shall be added (par. 5.3)	d. Si du fromage cottage nature ou en crème est requis et si les grains de caillé doivent être gros ou petits. Si des achards (relish) de fruits ou de légumes doivent être ajoutés (par. 5.3)
e. Preparation for delivery, if other than normal commercial practice (par 6.1)	e. Préparation pour la livraison, si elle diffère des usages commerciaux habituels (par. 6.1)
f. Package size and, in case of cheddar cheese, shape (par. 6.2, 6.3 and 6.4)	f. Taille de contenant et, dans le cas du fromage cheddar, la forme (par. 6.2, 6.3 et 6.4)
g. If a specific sampling plan is required (par. 7.1)	g. Si un plan d'échantillonnage particulier est exigé (par. 7.1).
8.2 Sources of Referenced Publications	Sources de diffusion des publications de référence
8.2.1 The publications referred to in par. 2.1.1 and the regulations 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.	Les publications mentionnées à l'al. 2.1.1 et les 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.
8.2.2 The manuals referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the Department of Agriculture, Dairy, Fruit and Vegetable Division, 2255 Carling Avenue, Ottawa, Ontario K1A 0Y9.	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, 2255, avenue Carling, Ottawa, Ontario K1A 0Y9.
8.2.3 The Codes of Practice and test methods referred to in par. 2.1.3 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.	Les codes et les méthodes d'essai mentionnés à l'al. 2.1.3 sont diffusés par le Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
8.2.4 The publication referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemist, 1111 North 19th Street, Suite 210, Arlington, Virginia 22209, U.S.A.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 North 19th Street, Suite 210, Arlington, Virginia 22209, U.S.A.

- 8.2.5 The publication referred to in par. 2.1.5 is available from The American Public Health Association, Inc., 1018 18th St. N.W., Washington, D.C. 20005, U.S.A. La publication mentionnée à l'al. 2.1.5 est diffusée par l'American Public Health Association, Inc., 1018 18th St. N.W., Washington, D.C. 20005, U.S.A.
-

Withdrawn/Retirée