



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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	Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)	32.1	Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)
32.2	Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)	32.2	Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)
32.3-88	Rye Bread (ICS 67.060)	32.3-88	Pain de seigle (ICS 67.060)
32.4-88	Bread Rolls (ICS 67.060)	32.4-88	Petits pains (ICS 67.060)
32.5-88	Wheat Flour (ICS 67.060)	32.5-88	Farine de blé (ICS 67.060)
32.6-87	Flours, Specialty (ICS 67.060)	32.6-87	Farines spéciales (ICS 67.060)
32.9-88	Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)	32.9-88	Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)
32.11-88	Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)	32.11-88	Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)
32.13-88	Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (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)	32.14-87	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 32.175-89

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

Code of Practice for Sampling Dairy Products

Code d'échantillonnage des produits laitiers

Withdrawn/Révoquée

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 32.175-89

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

**Code of Practice for
Sampling Dairy
Products**

**Code d'échantillonnage
des produits
laitiers**

July/Juillet 1989

ICS 67.050

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	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 Secretary/Secrétaire	Office des normes générales du Canada

Acknowledgement 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 32.175M. 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 32.175M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****CODE OF PRACTICE FOR SAMPLING
DAIRY PRODUCTS****CODE D'ÉCHANTILLONNAGE
DES PRODUITS LAITIERS****1. SCOPE**

- 1.1 This specification describes the procedures for sampling dairy products in inspecting and testing for compliance with pertinent CGSB specifications (32-series).
- 1.2 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)
 32.161M — Butter
 32.163M — Ice Cream, Ice Milk and Sherbet
 32.165M — Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (UHT)
 32.166M — Milk, Condensed or Evaporated
 32.168M — Milk Powder
 32.172M — Cheese and Cheese Products.
- 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.
- 2.1.4 American Public Health Association (APHA)

OBJET

La présente spécification décrit les méthodes d'échantillonnage à utiliser lors de l'essai et l'inspection des produits laitiers afin de déterminer leur conformité aux exigences des spécifications applicables de l'ONGC (série 32).

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)
 32.161M — Beurre
 32.163M — Crème glacée, lait glacé et sorbet
 32.165M — Lait et crème, pasteurisés ou stérilisés (UHT)
 32.166M — Lait condensé ou lait évaporé
 32.168M — Lait en poudre
 32.172M — Fromage et produits de fromage.
- Ministère de l'Agriculture
 Loi sur les normes des produits agricoles du Canada
 Règlement sur les produits laitiers
 Manuels d'inspection et de laboratoire pour 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.
- American Public Health Association (APHA)

Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

2.1.5 ASTM

- E 105 — Recommended Practice for Probability Sampling of Materials
E 122 — Recommended Practice for Choice of Sample Size to Estimate the Average Quality of a Lot or Process
E 141 — Recommended Practice for Acceptance of Evidence Based on the Results of Probability Sampling.

2.1.6 Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the AOAC.

2.1.7 International Dairy Federation (IDF)

- 50 c — Guide to Sampling Techniques of Milk and Milk Products.

2.1.8 International Organization for Standardization (ISO)
ISO 5538.2 — Milk and milk products — Sampling — Inspection by attributes.

2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.

3. GENERAL

3.1 The purpose of sampling is to obtain a convenient and cost effective quantity of material for testing that is representative of the delivered product. All sampling should be carried out in accordance with a specific sampling plan. The number of sample units shall be chosen to achieve the selected probability of acceptance (e.g., 95%, see ASTM E 122). The acceptance criteria shall also be specified.

3.2 The sample units shall be selected randomly in a shipment consisting of distinct product units such as packages, cartons etc. using the ISO standard 5538.2 or equivalent sampling plan.

3.3 Sampling of bulk products (e.g., tanks) shall be performed according to the principles given in ASTM E 105 and E 141 or equivalent.

3.4 In selection of the sampling plan consideration must be given to hazard involved, uniformity of the product, processing records etc. Sample units shall be collected in such manner that the sampling per se does not bring microbiological or chemical contamination.

3.5 Sample units from perishable products should be taken within 12 h after the delivery. Samples from products requiring refrigeration shall be kept at 4°C or less and from frozen products at -10° or less until analyzed.

Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

ASTM

- E 105 — Recommended Practice for Probability Sampling of Materials
E 122 — Recommended Practice for Choice of Sample Size to Estimate the Average Quality of a Lot or Process
E 141 — Recommended Practice for Acceptance of Evidence Based on the Results of Probability Sampling.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the AOAC.

Fédération internationale de laiterie (FIL)

- 50 c — Guide des techniques d'échantillonnage du lait et des produits laitiers.

Organisation internationale de normalisation (ISO)
ISO 5538.2 — Lait et produits laitiers — Échantillonnage — Contrôle par attributs.

Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

GÉNÉRALITÉS

L'échantillonnage a pour but d'obtenir, aux fins d'essai, une quantité appropriée, rentable et bien représentative d'un produit livré. Tout échantillonnage devrait être effectué conformément à un plan d'échantillonnage particulier. Le nombre d'unités d'échantillon doit être choisi de façon à correspondre à la probabilité d'acceptation recherchée (e.g., 95%, voir ASTM E 122). Les critères d'acceptation doivent être précisés.

Les unités d'échantillon doivent être choisies au hasard d'un lot d'expédition constitué d'unités de produit distinctes comme des paquets, des cartons, etc., en utilisant la norme 5538.2 de l'ISO ou un plan d'échantillonnage équivalent.

L'échantillonnage des produits en vrac (e.g. dans les réservoirs) doit être effectué suivant les principes énoncés dans E 105 et E 141 de l'ASTM ou l'équivalent.

Lors du choix d'un plan d'échantillonnage, il faut tenir compte des dangers en cause, de l'uniformité du produit, des rapports de traitement, etc. Les unités d'échantillon doivent être recueillies de manière que l'échantillonnage en soi n'entraîne pas de contamination microbiologique ni chimique.

Les unités d'échantillon des denrées périsposables devraient être prélevées dans les 12 h suivant la livraison. Les échantillons de produits exigeant une réfrigération doivent être conservés à 4°C ou moins et ceux de produits congelés à -10°C ou moins jusqu'à l'analyse.

4. DETAILED REQUIREMENTS

- 4.1 **Personnel** — Only an authorized person, that has been trained in the appropriate techniques of sampling should collect the sample units. This personnel shall be free from any infectious disease that can be communicated through the food chain. Recommended guides to sampling techniques are IDF 50c and ISO 5538.2.
- 4.2 **Sample Transfer Instruments** — The sampling instruments shall preferably be individually wrapped, sterile, plastic, single-service devices. All re-usable instruments shall be sanitized as given in par. 4.4. When sampling bulk liquid dairy products a disposable, sterile hypodermic syringe is recommended to be inserted through a sanitized gasket into a pipeline.
- 4.3 **Sample Containers** — The sample containers shall be inert, sterile, multiple-use containers of adequate size, that will allow thorough mixing of the contents when required. They must be sterilized as given in par. 4.4, and have leakproof closures of inert material. (See Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Chapter 3, par. 2.1.4).
- 4.4 **Cleaning, Sanitizing and Sterilizing Equipment** — All re-usable equipment for collecting samples must be thoroughly cleaned and sanitized or sterilized by dry heat, steam or equivalent method prior to use. Single-service containers and sampling devices must be properly protected before use. Immediately after use, rinse all re-usable instruments and containers in tap water, clean with a suitable detergent solution and sterilize by hot-air, steam, boiling water, or other equivalent process. (See Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Chapter 3, par. 2.1.4).
- 4.5 **Identification of Sample Unit** — Each sample unit must be legibly identified. The identification shall relate to the lot from which each sample unit is derived. When available, the complete code of the product shall be recorded. Any other observations considered to be relevant shall also be recorded.
- 4.6 **Size of Sample Unit** — Each sample unit shall consist of at least twice the amount required for analysis in the laboratory. The unused unit portion shall be stored under conditions in which its microbial condition will not appreciably change. Whenever possible, original, unopened containers should be used.
- 4.7 **Sampling Procedures**
- 4.7.1 **Dried Dairy Products** — Where feasible, original unopened packages shall be taken as sample units. Aseptic techniques shall be used in sample bulk

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Personnel — Seule une personne autorisée ayant la formation requise dans les techniques d'échantillonnage devrait prélever les unités d'échantillon. Les préposés à l'échantillonnage ne doivent pas être porteurs de maladie infectieuse pouvant se propager par la chaîne alimentaire. Le document 50c de la FIL et la norme 5538.2 de l'ISO constituent des guides recommandés pour les techniques d'échantillonnage.

Instruments de transfert des échantillons — Les instruments d'échantillonnage doivent, de préférence, être individuellement emballés, stériles, en plastique et de type jetable. Tous les instruments réutilisables doivent être stérilisés de la façon indiquée au par. 4.4. Lors de l'échantillonnage de produits laitiers en vrac, il est recommandé d'insérer une seringue hypodermique stérile et jetable dans une conduite par l'entremise d'une garniture d'étanchéité stérilisée.

Contenants des échantillons — Les contenants prévus pour les échantillons doivent être d'un matériau inerte, stériles, à usages multiples et d'une taille adéquate et doivent également permettre un bon mélange du contenu au besoin. Ils doivent être stérilisés conformément au par. 4.4 et présenter un dispositif de fermeture étanche en matériau inerte. (Voir le chapitre 3 des Standard Methods for the Examination of Dairy Products, al. 2.1.4).

Nettoyage et stérilisation de l'équipement — Tout le matériel réutilisable servant à recueillir les échantillons doit, avant son emploi, être nettoyé à fond et stérilisé à la chaleur sèche, à la vapeur ou par toute autre méthode équivalente. Les contenants et les dispositifs d'échantillonnage jetables doivent être adéquatement protégés avant leur utilisation. Immédiatement après leur emploi, les instruments et les contenants réutilisables doivent être rincés à l'eau courante, nettoyés à l'aide d'un détergent en solution puis stérilisés à l'air chaud, à la vapeur, à l'eau bouillante ou par un procédé équivalent. (Voir le chapitre 3 des Standard Methods for the Examination of Dairy Products, al. 2.1.4).

Identification de l'unité d'échantillon — Chaque unité d'échantillon doit être lisiblement identifiée. L'identification doit référer au lot duquel l'unité a été prélevée. Lorsqu'il est possible de le faire, le code complet du produit doit être consigné. Toute autre observation jugée pertinente doit également être notée.

Taille de l'unité d'échantillon — Chaque unité d'échantillon doit contenir au moins deux fois la quantité requise pour une analyse en laboratoire. La portion non utilisée de l'unité doit être stockée de sorte que son état microbien n'évoluera pas beaucoup. Dans la mesure du possible des contenants originaux non ouverts devraient être utilisés.

Méthodes d'échantillonnage

Produits laitiers secs — Autant que possible, les emballages originaux non ouverts doivent constituer les unités d'échantillon. Des techniques aseptiques doivent être

containers to avoid contamination of the product. The sample shall be drawn from a point near the center of the container.

4.7.2 **Cheese and Butter** – Depending on the shape, mass and type of product one of the following three techniques shall be used:

1. Sampling by cutting out a sector;
2. Sampling by means of a trier;
3. Sampling by taking a complete unit.

4.7.3 **Aseptically Processed, Packaged Milk and Milk Products (UHT, Shelf Stable)** – Since these products are heat processed to commercial sterility and aseptically packaged, original, unopened packages shall be sampled.

4.7.4 **Evaporated or Condensed Milk** – The sample units shall consist of original, unopened containers.

4.7.5 **Frozen Dairy Products** – The sample units shall consist of original unopened containers that are kept frozen below -10°C until the time of analysis.

4.8 **Interpretation of Results** – The dairy products that meet the relevant CGSB specifications and the applicable federal, provincial and municipal regulations are considered acceptable.

5. NOTES

5.1 Sources of Referenced Publications

5.1.1 The publications referred to in par. 2.1.1 and the Acts and 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. Telephone (819) 956-4802.

5.1.2 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.

5.1.3 The methods of analysis 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.

5.1.4 The publication referred to in par.2.1.4 may be obtained from The American Public Health Association, Inc., 1018 18th St. N.W., Washington, DC 20005, U.S.A.

5.1.5 The publications referred to in par.2.1.5 may be obtained from ASTM, 1916 Race Street, Philadelphia, PA 19103, U.S.A. or from the Standards Council of Canada, Standards Sales Branch, 350 Sparks Street, Suite 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.

utilisées lors du prélèvement d'échantillons dans des contenants en vrac afin d'éviter la contamination du produit. L'échantillon doit être prélevé en un point à proximité du centre du contenant.

Fromage et beurre – Selon la forme, la masse et le type de produit à échantillonner, une des trois techniques suivantes doit être utilisée:

1. Prélèvement de sections découpées;
2. Prélèvement à l'aide d'une sonde;
3. Prélèvement d'unités complètes.

Lait et produits laitiers traités et conditionnés en milieu aseptique (UHT, stables au stockage) – Étant donné que ces produits ont subi un traitement thermique de stérilisation commerciale et qu'ils ont été conditionnés dans des conditions aseptiques, les emballages originaux non ouverts doivent constituer les échantillons.

Lait évaporé ou condensé – Les unités d'échantillon doivent correspondre aux contenants originaux non ouverts.

Produits laitiers congelés – Les unités d'échantillon doivent être les contenants originaux non ouverts maintenus à l'état de congélation au-dessous de -10°C jusqu'au moment de l'analyse.

Interprétation des résultats – Les produits laitiers qui satisfont aux spécifications pertinentes de l'ONGC et aux règlements fédéraux, provinciaux et municipaux applicables sont jugés acceptables.

REMARQUES

Source de diffusion des publications de référence

Les publications mentionnées à l'al. 2.1.1 et les Lois et Règlements mentionnés 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 la Division du lait, des fruits et des légumes, Ministère de l'Agriculture, Halldon House, 2255, avenue Carling, Ottawa, Ontario, K1A 0Y9.

Les méthodes d'analyse mentionnées à l'al. 2.1.3 sont diffusées par la Direction des aliments, Direction générale de la protection de la santé, Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'American Public Health Association, Inc., 1018 18th St. N.W., Washington, DC, 20005, U.S.A.

Les publications mentionnées à l'al. 2.1.5 sont diffusées par l'ASTM, 1916 Race Street, Philadelphia, PA 19103, U.S.A. ou par le Conseil canadien des normes, Direction de la vente des normes, 350, rue Sparks, pièce 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.

- 5.1.6 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.
- 5.1.7 The publication referred to in par.2.1.7 may be obtained from the International Dairy Federation, 41, Square Vergote, B-1040 Bruxelles, Belgium.
- 5.1.8 The publication referred to in par.2.1.8 may be obtained from the Standards Council of Canada, Standards Sales Branch, 350 Sparks Street, Suite 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.
- 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.
- La publication mentionnée à l'al. 2.1.7 est diffusée par la Fédération internationale de laiterie, 41, Place Vergote, B-1040 Bruxelles, Belgique.
- La publication mentionnée à l'al. 2.1.8 est diffusée par le Conseil canadien des normes, Direction de la vente des normes, 350, rue Sparks, pièce 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.

Withdrawn/Retirée