



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

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

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

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

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

GCS

Food

32.1

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

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

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

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

GCS

Produits alimentaires

32.1

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

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

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

32.14-87

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

32.15-87

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

32.16-88

Pasta Products (ICS 67.060)

32.17-89

Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)

32.44-92

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

32.46-92

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

32.48-92

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

32.50-92

Pork Cuts (ICS 67.120)

32.56-90

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

32.60-90

Cottage Rolls (ICS 67.080)

32.61-90

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

32.63-91

Smoked Ham (ICS 67.120)

32.65-90

Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)

32.69

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

32.14-87

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

32.15-87

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

32.16-88

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

32.17-89

Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)

32.44-92

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

32.46-92

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

32.48-92

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

32.50-92

Coupes de porc (ICS 67.120)

32.56-90

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

32.60-90

Soc roulé (ICS 67.080)

32.61-90

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

32.63-91

Jambon fumé (ICS 67.120)

32.65-90

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)

32.69

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91

Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services (ICS 67.050)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Vegetable Oil (ICS 67.080)

32.77

Lard (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

32.113-91

Instant Coffee (ICS 67.080)

32.141-91

Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)

32.142

Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)

32.143

Canned Fish (ICS 67.080)

32.161

Butter (ICS 67.080)

32.163

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

32.165

Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)

32.166

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

32.72-91

Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation (ICS 67.050)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Huile végétale (ICS 67.080)

32.77

Saindoux (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

32.113-91

Café instantané (ICS 67.080)

32.141-91

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)

32.142

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)

32.143

Poisson en conserve (ICS 67.080)

32.161

Beurre (ICS 67.080)

32.163

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

32.165

Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)

32.166

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

32.168	Milk Powder (ICS 67.080)	32.168	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)

32.276

Dried Fruit (ICS 67.080)

32.281

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

32.283

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

32.262

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

32.276

Fruits séchés (ICS 67.080)

32.281

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

32.283

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.181-90

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

**Eviscerated Chicken and
Chicken Parts**

**Poulets éviscérés et
morceaux de poulet**

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'examen périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme dans un délai déterminé. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modifications distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des Normes GC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue de l'ONGC disponible à notre site Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

Même si l'objet de la présente norme précise l'application première que l'on peut en faire, il faut cependant remarquer qu'il incombe à l'utilisateur, au tout premier chef, de décider si la norme peut servir aux fins qu'il envisage.

Mise à l'essai et évaluation

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'utilisateur de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

Il faut noter qu'il est possible que certains éléments de la présente norme canadienne soient assujettis à des droits conférés à un brevet. L'ONGC ne peut être tenu responsable de nommer un ou tous les droits conférés à un brevet. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité des droits conférés à un brevet.

Langue

Dans la présente Norme, le verbe « doit » indique une exigence obligatoire, le verbe « devrait » exprime une recommandation et le verbe « peut » exprime une option ou une permission. Les notes accompagnant les articles ne renferment aucune exigence ni recommandation. Elles servent à séparer du texte les explications ou les renseignements qui ne font pas proprement partie du corps de la norme. Les annexes sont désignées comme normative (obligatoire) ou informative (non obligatoire) pour en préciser l'application.

Pour de plus amples renseignements sur l'ONGC, ses services et les normes en général, prière de communiquer avec:

Le Gestionnaire
Division des normes
Office des normes générales du Canada
Gatineau, Canada
K1A 1G6

Comment commander des publications de l'ONGC :

- par téléphone — 819-956-0425 ou
— 1-800-665-2472
- par télécopieur — 819-956-5740
- par la poste — Centre des ventes de l'ONGC
Gatineau, Canada
K1A 1G6
- en personne — Place du Portage
Phase III, 6B1
11, rue Laurier
Gatineau (Québec)
- par courrier électronique — ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca
- sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Government of Canada Standard
Norme du gouvernement du Canada

GCS 32.181-90

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

**Eviscerated Chicken and
Chicken Parts**

**Poulets éviscérés et
morceaux de poulet**

August/Août 1990

ICS 67.120.20

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 — 1990

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1990

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 FRESH AND PROCESSED POULTRY AND EGGS
COMITÉ DES OEUFS ET DES PRODUITS AVICOLES FRAIS ET TRANSFORMÉS**

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

Canadian Poultry and Egg Processors Council	Dahms, B.W.H.	Conseil canadien des transformateurs d'oeufs et de volailles
Department of Supply and Services	Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Department of Agriculture	Getz, M.R.	Ministère de l'Agriculture
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 des Consommateurs et des Sociétés
Department of National Defence	Trépanier, Capt J.	Ministère de la Défense nationale
Consumers' Association of Canada	Young, M.	Association des consommateurs du Canada
Canadian General Standards Board	Ms./Mme Siikanen, E. Ms./Mme Secretary/Secrétaire	Office des normes générales du Canada

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

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

Preface

This document has been converted to a Government of Canada (GC) Standard in April 2014. Its previous designation was 32.181M. 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 32.181M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD**

**OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA**

**EVISCERATED CHICKEN AND CHICKEN
PARTS**

**POULETS ÉVISCÉRÉS ET MORCEAUX DE
POULET**

1. SCOPE

- 1.1 This specification applies to ready-to-cook, (eviscerated) chicken including Rock Cornish hen and chicken capon, and to chicken parts. It is intended for use by food services in the procurement of food.

OBJET

La présente spécification s'applique aux morceaux de poulet, et à divers types de poulets dont les poulets Rock Cornish et les chapons prêts à cuire (éviscérés). Elle est destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

- 2.1.1 Canadian General Standards Board (CGSB)
43-GP-21M — Boxes, Fiberboard
43-GP-40 — Boxes, Corrugated Fiberboard for Graded Poultry
32.72M — Handling Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services.

- Office des normes générales du Canada (ONGC)
43-GP-21M — Boîtes en carton dur
43-GP-40 — Boîtes en carton dur ondulé pour volaille classée
32.72M — Manutention, conditionnement et étiquetage des viandes, de la volaille et des poissons pour les services d'alimentation.

- 2.1.2 Department of Agriculture
The Canada Agricultural Products Act
Processed Poultry Regulations
The Meat Inspection Act
Meat Inspection Regulations.

- Ministère de l'Agriculture
Loi sur les produits agricoles du Canada
Règlement sur la volaille transformée
Loi sur l'inspection des viandes
Règlement sur l'inspection des viandes.

- 2.1.3 Department of National Health and Welfare
The Food and Drugs Act and Regulations.

- Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues.

- 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. DEFINITIONS

DÉFINITIONS

- 3.1 For the purpose of this specification, the following definitions apply.

Aux fins de la présente spécification, les définitions suivantes s'appliquent.

Chicken — A bird of the species *Gallus Domesticus* having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture.

Poulet — Oiseau de l'espèce domestique des gallinacés ayant un cartilage souple à l'extrémité postérieure de la poitrine ou du bréchet, une viande tendre et une peau douce à texture lisse.

Chicken Capon — A male bird of the species *Gallus Domesticus* whose testes are surgically removed before it is six weeks old and who has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone. tender meat and soft skin of smooth texture.

Eviscerate — To remove from a dressed bird the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems, the head, the legs at the hock joints and the oil sac.

Rock Cornish Hen — A bird of the species *Gallus Domesticus*, weighing less than 850 g, that has flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture.

Stewing Hen — A mature female bird of the species *Gallus Domesticus* that does not have flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat or soft skin of smooth texture. A stewing hen that weighs more than 1.8 kg may be called "pot roasting hen."

4. CLASSIFICATION

4.1 Chickens and chicken parts shall be supplied in the following types, grades, and classes, as specified (par. 8.1):

4.1.1 Types

- Type 1 — Fresh, chilled to 2°C
- Type 2 — Fresh, chilled to -2°C
- Type 3 — Frozen.

4.1.2 Grades (*Whole Birds Only*)

- Canada A
- Canada Utility.

4.1.3 Classes

- Class 1 — Whole, eviscerated (chicken, chicken capon and Rock Cornish hen)
- Class 2 — Half fryer chickens
- Class 3 — Quarter fryer chickens
- Class 4 — Half chicken breasts
- Class 5 — Half trimmed chicken breasts
- Class 6 — Chicken drumsticks
- Class 7 — Chicken thighs
- Class 8 — Chicken legs (thigh and drumstick)
- Class 9 — Chicken wings (Wing Tips Off)
- Class 10 — Chicken livers.

5. GENERAL REQUIREMENTS

5.1 In addition to meeting the requirements of this specification, the chicken and chicken parts shall

Chapon — Mâle de l'espèce domestique des gallinacés qui a été castré avant l'âge de six semaines et qui a un cartilage souple à l'extrémité postérieure de la poitrine ou du bréchet, une viande tendre et une peau douce à texture lisse.

Éviscérer — Extirper d'une volaille habillée le système respiratoire, le système digestif, le système reproductif et le système urinaire, la tête, les pattes au niveau de l'articulation du jarret et le sac d'huile.

Poulet Rock Cornish — Oiseau de l'espèce domestique des gallinacés, pesant moins de 850 g, qui a un cartilage souple à l'extrémité postérieure de la poitrine ou du bréchet, une viande tendre et une peau douce à texture lisse.

Poule à bouillir — Femelle adulte de l'espèce domestique des gallinacés n'ayant pas de cartilage souple à l'extrémité postérieure de la poitrine ou du bréchet, ni une viande tendre et ni une peau douce à texture lisse. Une poule à bouillir pesant plus de 1.8 kg peut être désignée comme «poule à braiser».

CLASSIFICATION

Les poulets et morceaux de poulet doivent être fournis dans les types, catégories et classes qui suivent, selon les prescriptions (par. 8.1):

Types

- Type 1 — Frais, réfrigérés à 2°C
- Type 2 — Frais, réfrigérés à -2°C
- Type 3 — Congelés.

Catégories (*Volailles entières seulement*)

- Canada A
- Canada utilité.

Classes

- Classe 1 — Volailles entières éviscérées (poulet, chapon et poulet Rock Cornish)
- Classe 2 — Demi-poulets à frire
- Classe 3 — Quarts de poulet à frire
- Classe 4 — Demi-poitrines de poulet
- Classe 5 — Demi-poitrines de poulet parées
- Classe 6 — Pignons de poulet
- Classe 7 — Arrière-cuisses de poulet
- Classe 8 — Cuisses de poulet (arrière-cuisse et pignon)
- Classe 9 — Ailes de poulet (sans les ailerons)
- Classe 10 — Foies de poulet.

EXIGENCES GÉNÉRALES

En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, les poulets et morceaux de poulet doivent être

comply with the requirements of the publications listed in par. 2.1.1, 2.1.2 and 2.1.3.

conformes aux exigences des publications mentionnées aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3.

- 5.2 The chickens and chicken parts shall be prepared in an establishment that is registered under the Meat Inspections Act and Meat Inspection Regulations. They shall be delivered in good condition direct from the registered establishment to the consignee.

Les poulets et morceaux de poulet doivent être préparés dans un établissement enregistré en vertu de la Loi et du Règlement sur l'inspection des viandes et doivent être livrés en bon état directement de l'établissement enregistré au destinataire.

6. DETAILED REQUIREMENTS

EXIGENCES PARTICULIÈRES

6.1 Refrigeration Requirements

Exigences en matière de réfrigération

- 6.1.1 **Type 1: Fresh, Chilled to 2°C** — Type 1 shall be fresh chickens and chicken parts that have been thoroughly chilled, normally with an ice or ice and salt medium, to a temperature of 2°C and held at a reasonably uniform temperature not in excess of that figure until delivery.

Type 1: Frais, réfrigérés à 2°C — Les poulets et morceaux de poulet frais de type 1 doivent être réfrigérés à fond, en général avec de la glace ou un mélange de glace et de sel, à une température de 2°C, et maintenus à une température plus ou moins uniforme ne dépassant pas la température susmentionnée, jusqu'à leur livraison.

- 6.1.2 **Type 2: Fresh, Chilled to -2°C** — Type 2 shall be fresh chickens and chicken parts that have been cooled as for Type 1, additionally chilled by such means as CO₂ to a temperature of approximately -2°C, and held at that temperature until delivery.

Type 2: Frais, réfrigérés à -2°C — Les poulets et morceaux de poulet frais de type 2 doivent être réfrigérés de la même façon que ceux de type 1, sauf que l'on a ajouté du CO₂ et maintenu une température d'environ -2°C, jusqu'à leur livraison.

- 6.1.3 **Type 3: Frozen** — Type 3 shall be fresh chickens and chicken parts that have been frozen immediately after packaging. Freezing shall be effected by either:

Type 3: Congelés — Les poulets et morceaux de poulet frais de type 3 doivent être congelés immédiatement après leur conditionnement. La congélation doit être effectuée selon l'une des méthodes suivantes:

- directly exposing the packaged product in a blast freezer on a rack or in open boxes and maintaining a temperature not higher than -29°C, or
- placing the packaged product in an immersion freezer at a temperature not higher than -18°C.

- placer directement le produit conditionné dans un congélateur à courant d'air sur un support ou dans des boîtes ouvertes et maintenir à une température ne dépassant pas -29°C, ou
- placer le produit conditionné dans un congélateur par immersion à une température ne dépassant pas -18°C.

6.2 Delivery Condition

État à la livraison

- 6.2.1 Chilled chickens and chicken parts shall not have been frozen at any time prior to delivery.

Les poulets et morceaux de poulet réfrigérés ne doivent pas avoir été congelés avant la livraison.

- 6.2.2 Type 1 chickens and chicken parts shall be delivered within three days of killing and Type 2 within five days of killing.

Les poulets et morceaux de poulet de type 1 et ceux de type 2 doivent être respectivement livrés dans les trois et les cinq jours suivant l'abattage.

- 6.2.3 Frozen chickens and chicken parts shall not be held longer than three months at a temperature not higher than -18°C and shall be delivered at this temperature or lower. Upon delivery the product shall not show evidence of defrosting or of freezer deterioration.

Les poulets et morceaux de poulet congelés ne doivent pas être maintenus plus de trois mois à une température ne dépassant pas -18°C et doivent être livrés à cette température ou à une température inférieure. À la livraison, le produit ne doit présenter aucun indice de dégel ni de détérioration dans le congélateur.

- 6.3 **Mass Range of the Whole, Eviscerated Birds, Class 1** — The whole poultry covered by this specification shall be provided in the specified mass range (par. 8.1). Acceptable tolerances for birds below 2.5 kg is ±100 g and for birds above 2.5 kg the tolerance is ±200 g.

Éventail de masses des volailles entières éviscérées, classe 1 — Les volailles entières mentionnées dans la présente spécification doivent être fournies dans les éventails de masses prescrits (par. 8.1). Les tolérances admises sont de ±100 g pour les poulets pesant moins de 2.5 kg et de ±200 g pour les poulets de plus de 2.5 kg.

NOTE: The mass of Rock Cornish hen varies between 300 and 850 g, chicken from 850 g to 3.0 kg and chicken capons usually weigh more than 2.7 kg.

Remarque: La masse des poulets Rock Cornish varie entre 300 et 850 g, celle des poulets entre 850 g et 3.0 kg et les chapons pèsent habituellement plus de 2.7 kg.

- When specified (par. 8.1) the whole eviscerated birds shall be supplied without neck and giblets.
- Lorsqu'il est prescrit (par. 8.1), les volailles éviscérées entières doivent être livrées sans cou ni abats.
- 6.4 **Half Fryer Chickens, Class 2** — The half fryer chickens shall be prepared from chickens that weigh 0.9 to 1.1 kg. The neck to the back bone, the giblets and the fat shall be excluded and removed. The chickens shall be cut into halves by making a neat, full length back and breast split.
- Demi-poulets à frir, classe 2** — Les demi-poulets à frir doivent provenir de poulets pesant entre 0.9 et 1.1 kg. Le cou jusqu'à l'épine dorsale ainsi que les abats et le gras doivent être enlevés et exclus. Les poulets doivent être coupés en deux morceaux par une coupe longitudinale de part en part.
- 6.5 **Quarter Fryer Chickens, Class 3** — Quarter fryer chickens shall be produced from half fryer chickens by cutting them crosswise almost at right angles to the backbone, so as to produce a quarter of white meat and a quarter of dark meat, approximately equal in size.
- Quarts de poulet à frir, classe 3** — Les quarts de poulet à frir doivent provenir des demi-poulets à frir coupés en travers presque à angle droit par rapport à l'épine dorsale, de façon à obtenir un quart de viande blanche et un quart de viande brune de grosseur à peu près égale.
- 6.6 **Half Chicken Breasts, Class 4** — Half chicken breasts shall consist of two approximately equal halves of the breast of a chicken; the breast shall be separated from the back at the junction of the vertebral ribs and back. Neck skin shall be excluded. Normal mass range is 250 to 310 g.
- Demi-poitrines de poulet, classe 4** — Les demi-poitrines de poulet doivent être deux moitiés à peu près égales d'une poitrine de poulet; la poitrine doit être séparée du dos à la jonction des côtes flottantes et du dos. La peau du cou doit être exclue. La masse normale est comprise entre 250 et 310 g.
- 6.7 **Half-Trimmed Chicken Breasts, Class 5** — Half-trimmed chicken breasts shall be the portion separated from the back at the shoulder joint by a cut running backward and downward from that point along the junction of the vertebral and sternal ribs. In other respects, half-trimmed chicken breasts shall be the same as Class 4 except that the vertebral ribs shall be removed from the breasts. Normal mass range is 170 to 250 g.
- Demi-poitrines de poulet parée, classe 5** — Les demi-poitrines de poulet parées comprennent la partie séparée du dos au joint de l'épaule par une coupe de haut en bas à partir de ce point jusqu'à la jonction des côtes flottantes et des vraies côtes. Sous les autres rapports, les demi-poitrines de poulet parées doivent être identiques aux demi-poitrines de poulet de la classe 4, sauf que les côtes doivent être enlevées des poitrines. La masse normale est comprise entre 170 et 250 g.
- 6.8 **Chicken Drumsticks, Class 6** — Chicken drumsticks shall be obtained by separating the legs from the thighs by means of a cut through the knee joints; feet shall be severed from the drumsticks at the middle of the hock joints. The chicken drumsticks shall be supplied in the mass range specified (par. 8.1). Normal mass range is 110 to 170 g.
- Pilons de poulet, classe 6** — Les pilons de poulet doivent être obtenus en séparant les cuisses des arrière-cuisses par une découpe à l'articulation des genoux; les pattes doivent être séparées du pilon au milieu de l'articulation des jarrets. Les pilons doivent être livrés selon l'éventail des masses prescrit (par. 8.1). La masse normale est comprise entre 110 et 170 g.
- 6.9 **Chicken Thighs, Class 7** — Chicken thighs shall be obtained by cutting around and disjuncting the thighs at the hip joints. Pelvic meat may be included but pelvic bones and back skin shall be excluded. The chicken thighs shall be supplied in the mass range specified (par. 8.1). Normal mass range is 110 to 170 g.
- Arrière-cuisses de poulet, classe 7** — Les arrière-cuisses de poulet doivent être obtenues en les découpant et en les séparant à l'articulation de la hanche. La viande pelvienne peut être incluse, mais les os pelviens et la peau du dos doivent être exclus. Les arrière-cuisses doivent être livrées selon l'éventail des masses prescrit (par. 8.1). La masse normale est comprise entre 110 et 170 g.
- 6.10 **Chicken Legs, Class 8** — Chicken legs shall consist of drumsticks and thighs all in one piece. Chicken legs shall be supplied in the mass range specified (par. 8.1). Normal mass range is 220 to 340 g.
- Cuisses de poulet, classe 8** — Les cuisses de poulet comprennent le pilon et l'arrière-cuisse en un seul morceau. Les cuisses doivent être livrées selon l'éventail des masses prescrit (par. 8.1). La masse normale varie entre 220 et 340 g.
- 6.11 **Chicken Wings, Class 9** — Chicken wings shall include the entire wing with all muscle and skin tissue intact except for the wing tip, which shall be removed and excluded.
- Ailes de poulet, classe 9** — Les ailes de poulet doivent comprendre l'aile entière avec les muscles et le tissu épidermique intacts, à l'exception de l'aileron qui doit être enlevé et exclu.
- 6.12 **Chicken Livers, Class 10** — Chicken livers shall be whole, showing few signs of breaking or tearing as a
- Foies de poulet, classe 10** — Les foies de poulet doivent être entiers, présentant peu d'indices de rupture, ou de

result of evisceration. Fat, gall bladder and other entrails or internal organs shall be excluded.

déchirure à la suite de l'éviscération. Le gras, la vésicule biliaire et les autres entrailles ou organes doivent être exclus.

7. PREPARATION FOR DELIVERY

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

7.1 Packaging and Packing

Conditionnement et emballage

7.1.1 Packing and packaging of whole chickens (including chicken capons and Rock Cornish hen) shall be in accordance with the Canada Agricultural Products Standards Act and the Processed Poultry Regulations. The frozen birds shall be individually vacuum-packed. The containers for whole birds shall meet the requirements of the CGSB standard 43-GP-40.

L'emballage et le conditionnement des volailles entières (poulets, chapons et poulets Rock Cornish) doivent être conformes aux exigences de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et du Règlement sur la volaille transformée. Les volailles entières congelées doivent être individuellement emballées sous vide. Les contenants doivent être conformes aux exigences de la norme 43-GP-40 de l'ONGC.

7.1.2 Chilled chicken parts shall be packed and packaged in accordance with normal commercial practice and CGSB specification 32.72M as specified (par. 8.1). The shipping containers shall meet the requirements of CGSB standard 43-GP-21M, Table 2.

Les morceaux de poulets réfrigérés doivent être emballés et conditionnés conformément aux usages commerciaux habituels et aux exigences de la spécification 32.72M de l'ONGC, selon les prescriptions (par. 8.1). Les contenants d'expédition doivent satisfaire aux exigences du tableau 2 de la norme 43-GP-21M de l'ONGC.

7.1.3 The frozen chicken parts shall be layer packed as given in specification 32.72M and the containers shall meet the requirements of CGSB standard 43-GP-21M, Table 2.

Les morceaux de poulet congelés doivent être emballés par couches conformément à la spécification 32.72M dans des contenants conformes aux exigences du tableau 2 de la norme 43-GP-21M de l'ONGC.

7.2 Marking

Marquage

7.2.1 Marking of whole birds shall be in accordance with the Canada Agricultural Products Standards Act and Processed Poultry Regulations.

Le marquage des volailles entières doit être conforme aux exigences de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et du Règlement sur la volaille transformée.

7.2.2 Packages containing chicken parts shall be marked to include the following information:

Les paquets contenant les morceaux de poulet doivent être marqués de façon à porter les indications suivantes:

Complete name and address of producer

Nom et adresse complets du producteur

Product type and class, according to this standard (par. 4.1.1 and 4.1.3).

Type et classe du produit conformes à la présente spécification (al. 4.1.1 et 4.1.3)

Net mass

Masse nette

Date of packing

Date d'emballage

Inspection legend

Cachet d'inspection

The following caution, as applicable, printed in bold lettering:

L'avertissement suivant imprimé en caractères gras, le cas échéant:

KEEP FROZEN

GARDER CONGELÉ

KEEP REFRIGERATED

GARDER RÉFRIGÉRÉ

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. Type and class (par. 4.1.1 and 4.1.3)

a. Type et classe (al. 4.1.1 et 4.1.3)

b. In case of whole birds, grade and whether chicken, chicken capon or Rock Cornish hen is desired (par. 4.1.2 and 4.1.3)

b. Catégorie de la volaille entière et si un poulet, un chapon ou un poulet Rock Cornish est désiré (al. 4.1.2 et 4.1.3)

c. In case of whole birds, the mass desired and whether neck and giblets shall be excluded (par. 6.3)

d. In case of chilled chicken parts, the package style as given in specification 32.72M (par. 7.1.2).

c. Masse de la volaille entière, s'il y a lieu, et si le cou et les abats doivent être enlevés (par. 6.3)

d. Genre d'emballage pour les morceaux de poulet réfrigérés selon la spécification 32.72M (al. 7.1.2).

8.2 Source of Referenced Publications

8.2.1 The publications referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Canadian General Standards Board, Sales Unit, Ottawa, Canada K1A 1G6. Telephone (819) 956-0425 or 956-0426. Telefax (819) 956-5644.

8.2.2 The publications 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.

Source de diffusion des publications de référence

Les publications mentionnées à l'al. 2.1.1 sont diffusées par l'Office des normes générales du Canada, Section des ventes, Ottawa, Canada K1A 1G6. Téléphone (819) 956-0425 ou 956-0426. Télécopieur (819) 956-5644.

Les publications mentionnées aux al. 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusées par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.

Withdrawn/Retirée