



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General  
Standards Board

Office des normes  
générales du Canada

Series 32

Série 32

## WITHDRAWAL

April 2020

### Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

## RETRAIT

Avril 2020

### Sélection de normes de la série Produits alimentaires

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

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

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

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

## **GCS**

### Food

#### **32.1**

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

#### **32.2**

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

#### **32.3-88**

Rye Bread (ICS 67.060)

#### **32.4-88**

Bread Rolls (ICS 67.060)

#### **32.5-88**

Wheat Flour (ICS 67.060)

#### **32.6-87**

Flours, Specialty (ICS 67.060)

#### **32.9-88**

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

#### **32.11-88**

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

#### **32.13-88**

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

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

## **GCS**

### Produits alimentaires

#### **32.1**

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

#### **32.2**

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

#### **32.3-88**

Pain de seigle (ICS 67.060)

#### **32.4-88**

Petits pains (ICS 67.060)

#### **32.5-88**

Farine de blé (ICS 67.060)

#### **32.6-87**

Farines spéciales (ICS 67.060)

#### **32.9-88**

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

#### **32.11-88**

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

#### **32.13-88**

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

**32.14-87**

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

**32.15-87**

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

**32.16-88**

Pasta Products (ICS 67.060)

**32.17-89**

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

**32.44-92**

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

**32.46-92**

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

**32.48-92**

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

**32.50-92**

Pork Cuts (ICS 67.120)

**32.56-90**

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

**32.60-90**

Cottage Rolls (ICS 67.080)

**32.61-90**

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

**32.63-91**

Smoked Ham (ICS 67.120)

**32.65-90**

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

**32.69**

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

**32.14-87**

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

**32.15-87**

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

**32.16-88**

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

**32.17-89**

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

**32.44-92**

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

**32.46-92**

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

**32.48-92**

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

**32.50-92**

Coupes de porc (ICS 67.120)

**32.56-90**

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

**32.60-90**

Soc roulé (ICS 67.080)

**32.61-90**

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

**32.63-91**

Jambon fumé (ICS 67.120)

**32.65-90**

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

**32.69**

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

**32.72-91**

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

**32.75**

Shortening (ICS 67.080)

**32.76**

Vegetable Oil (ICS 67.080)

**32.77**

Lard (ICS 67.080)

**32.78**

Margarine (ICS 67.080)

**32.110-92**

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

**32.113-91**

Instant Coffee (ICS 67.080)

**32.141-91**

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

**32.142**

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

**32.143**

Canned Fish (ICS 67.080)

**32.161**

Butter (ICS 67.080)

**32.163**

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

**32.165**

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

**32.166**

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

**32.72-91**

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

**32.75**

Shortening (ICS 67.080)

**32.76**

Huile végétale (ICS 67.080)

**32.77**

Saindoux (ICS 67.080)

**32.78**

Margarine (ICS 67.080)

**32.110-92**

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

**32.113-91**

Café instantané (ICS 67.080)

**32.141-91**

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

**32.142**

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

**32.143**

Poisson en conserve (ICS 67.080)

**32.161**

Beurre (ICS 67.080)

**32.163**

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

**32.165**

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

**32.166**

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

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

**32.262**

Dried Beans and Peas (ICS 67.080)

**32.276**

Dried Fruit (ICS 67.080)

**32.281**

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

**32.283**

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

**32.262**

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

**32.276**

Fruits séchés (ICS 67.080)

**32.281**

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

**32.283**

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General  
Standards Board

Office des normes  
générales du Canada

**GCS 32.183-88**

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

**Turkeys,  
Eviscerated**

**Dindes  
éviscérées**

Withdrawn/Retirée

The CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD (CGSB), under whose auspices this standard has been developed, is a government directorate within Public Works and Government Services Canada. CGSB is engaged in the production of voluntary standards in a wide range of subject areas through the media of standards committees and the consensus process.

A significant aspect of the Canadian standards development system is the application of the following principles: consensus; equal access and effective participation by concerned interests; respect for diverse interests and identification of those who should be afforded access to provide the needed balance of interests; mechanism for dispute resolution; openness and transparency; open access by interested parties to the procedures guiding the standards development process; clarity with respect to the processes; and Canadian interest consideration as the initial basis for the development of standards.

CGSB develops Government of Canada (GC) Standards as well as provides other standardization products and services. GC standards are developed to state the particular requirements of a government or an industry for a material, a product or a service. All standards are developed in conformance with the policies described in the CGSB Policy and Procedures.

GC Standards are subject to review and revision to ensure that they keep abreast of technological progress. CGSB will initiate the review of this standard within a set time frame. Suggestions for their improvement, which are always welcome, should be brought to the notice of the standards committees concerned. Changes to standards are issued either as separate amendment sheets or in new editions of standards.

An up-to-date listing of GC Standards including details on latest issues and amendments, and ordering instructions, is found in the CGSB Catalogue at our Web site — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb) along with more information about CGSB products and services.

Although the intended primary application of this standard is stated in its Scope, it is important to note that it remains the responsibility of the users of the standard to judge its suitability for their particular purpose.

#### **Testing and evaluation**

The testing and evaluation of a product against this standard may require the use of materials and/or equipment that could be hazardous. This document does not purport to address all the safety aspects associated with its use. Anyone using this standard has the responsibility to consult the appropriate authorities and to establish appropriate health and safety practices in conjunction with any applicable regulatory requirements prior to its use. CGSB neither assumes nor accepts any responsibility for any injury or damage that may occur during or as the result of tests, wherever performed.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this standard may be the subject of patent rights. CGSB shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights. Users of this standard are expressly advised that determination of the validity of any such patent rights is entirely their own responsibility.

#### **Language**

In this standard, “shall” states a mandatory requirement, “should” expresses a recommendation and “may” is used to express an option or that which is permissible within the limits of this standard. Notes accompanying clauses do not include requirements or alternative requirements; the purpose of a note accompanying a clause is to separate from the text explanatory or informative material. Annexes are designated normative (mandatory) or informative (non-mandatory) to define their application.

Further information on CGSB and its services and standards may be obtained from:

The Manager  
Standards Division  
Canadian General Standards Board  
Gatineau, Canada  
K1A 1G6

### **How to order CGSB Publications:**

- by telephone — 819-956-0425 *or*  
— 1-800-665-2472
- by fax — 819-956-5740
- by mail — CGSB Sales Centre  
Gatineau, Canada  
K1A 1G6
- in person — Place du Portage  
Phase III, 6B1  
11 Laurier Street  
Gatineau, Quebec
- by email — [ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)
- on the Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html)



La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme relevant de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. L'ONGC participe à la production de normes facultatives dans une gamme étendue de domaines, par l'entremise de ses comités des normes qui se prononcent par consensus.

Un aspect significatif du système canadien d'élaboration de normes est l'utilisation des principes suivants : consensus; égalité d'accès et participation efficace des parties concernées; respect des divers intérêts et détermination des intérêts auxquels il faudrait donner accès au processus afin d'assurer l'équilibre nécessaire entre les intérêts; mécanisme de règlement des différends; ouverture et transparence; liberté d'accès des parties intéressées aux procédures qui orientent le processus d'élaboration de normes; clarté des processus; considération de l'intérêt du Canada comme base de départ de l'élaboration des normes.

L'ONGC élabore des Normes du gouvernement du Canada (GC) et offre également d'autres produits et services de normalisation. Les Normes GC sont élaborées pour définir les exigences particulières d'un gouvernement ou d'une entreprise pour un matériau, un produit ou un service. Toutes les normes sont élaborées conformément aux politiques décrites dans les politiques et les procédures de l'ONGC.

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

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

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

#### **Mise à l'essai et évaluation**

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

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

#### **Langue**

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

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

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

#### **Comment commander des publications de l'ONGC :**

par téléphone — 819-956-0425 ou  
— 1-800-665-2472

par télécopieur — 819-956-5740

par la poste — Centre des ventes de l'ONGC  
Gatineau, Canada  
K1A 1G6

en personne — Place du Portage  
Phase III, 6B1  
11, rue Laurier  
Gatineau (Québec)

par courrier électronique — [ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

sur le Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html)

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

**GCS 32.183-88**

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

**Turkeys,  
Eviscerated**

**Dindes  
éviscérées**

**March/Mars 1988**

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 — 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 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'œufs 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 de la Consommation et des Corporations
Department of National Defence	Trépanier, Lt J.	Ministère de la Défense nationale
Consumer's Association of Canada	Young, M.	Association des consommateurs du Canada
	Ms./Mme	
Canadian General Standards Board	Siikanen, E.	Office des normes générales du Canada
	Ms./Mme	
	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 32.183M. 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 32.183M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA****TURKEYS, EVisCERATED****DINDES ÉVISCÉRÉES****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to fresh or frozen, eviscerated, ready-to-cook turkeys. It is intended for use by food services in the procurement of food.

**OBJET**

La présente spécification s'applique aux dindes éviscérées fraîches ou congelées, prêtes à cuire. Elle est destinée aux services d'alimentation oeuvrant dans l'approvisionnement.

**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-21 — Boxes, Fibreboard  
43-GP-40 — Boxes, Corrugated Fiberboard for Graded Poultry.

Office des normes générales du Canada (ONGC)

43-GP-21 — Boîte en carton dur

43-GP-40 — Boîtes en carton dur ondulé pour la volaille classée.

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

Ministère de l'Agriculture

Loi sur les normes des 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. CLASSIFICATION****CLASSIFICATION**

- 3.1 Turkeys to this specification shall be supplied in the following types, grades and classes, as specified (par. 7.1):

Les dindes conformes à la présente spécification doivent être fournies dans les types, catégories et classes qui suivent, selon les prescriptions (par. 7.1):

**3.1.1 Types****Types**

Type 1 — Fresh, chilled

Type 1 — Fraîche, réfrigérée

Type 2 — Frozen.

Type 2 — Congelée.

<p>3.1.2 <b>Grades</b></p> <p>Canada A</p> <p>Canada B</p> <p>Canada Utility.</p> <p>3.1.3 <b>Classes</b></p> <p>Class 1 – Young turkeys</p> <p>Class 2 – Mature turkeys.</p> <p>3.1.4 <b>Mass Ranges</b> – Eviscerated whole turkeys shall be provided in the mass ranges specified (par. 7.1). Usual ranges (limits of possible variations) are 1 or 2 kg.</p> <p><b>4. GENERAL REQUIREMENTS</b></p> <p>4.1 In addition to meeting the requirements of this specification the turkeys shall comply with the relevant portions of the publications listed in par.2.1.2 and 2.1.3.</p> <p>4.2 The turkeys shall be delivered in good condition and shall show no evidence of deterioration at time of delivery.</p> <p><b>5. DETAIL REQUIREMENTS</b></p> <p>5.1 <b>Refrigeration</b></p> <p>5.1.1 <b>Type 1 – Fresh, Chilled</b> – Type 1 shall be fresh turkeys 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 exceeding 2°C until delivery.</p> <p>5.1.2 <b>Type 2 – Frozen</b> – Type 2 shall be fresh turkeys that have been frozen immediately after packaging (par. 6.1). Freezing shall be effected by either:</p> <p>a. 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</p> <p>b. placing the packaged product in an immersion freezer at a temperature not higher than -18°C.</p> <p>The turkeys shall, after freezing, be held at a temperature not higher than -18°C until delivery.</p>	<p><b>Catégories</b></p> <p>Canada A</p> <p>Canada B</p> <p>Canada utilité.</p> <p><b>Classes</b></p> <p>Classe 1 – Jeunes dindes</p> <p>Classe 2 – Dindes adultes.</p> <p><b>Variations de masse</b> – Les dindes entières éviscérées doivent être fournies dans les variations de masse prescrites (par. 7.1). Les variations de masse habituelles sont de 1 à 2 kg.</p> <p><b>EXIGENCES GÉNÉRALES</b></p> <p>En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification les dindes doivent être conformes aux sections pertinentes des publications énumérées aux al.2.1.2 et 2.1.3.</p> <p>Les dindes doivent être livrées en bon état et ne montrer aucun signe de détérioration au moment de la livraison.</p> <p><b>EXIGENCES PARTICULIÈRES</b></p> <p><b>Réfrigération</b></p> <p><b>Type 1 – Fraîches, réfrigérées</b> – Les dindes de type 1 doivent être des dindes fraîches réfrigérées, normalement avec de la glace ou avec du sel et de la glace, à une température de 2°C et maintenues à une température raisonnablement uniforme ne dépassant pas 2°C jusqu'à la livraison.</p> <p><b>Type 2 – Congelées</b> – Les dindes congelées de type 2 doivent être des dindes fraîches qui ont été congelées immédiatement après leur conditionnement (par.6.1). La congélation doit être assurée par l'une des deux méthodes suivantes:</p> <p>a. en utilisant un congélateur à air forcé dans lequel le produit conditionné est directement exposé sur des plateaux ou dans des boîtes ouvertes, et en maintenant une température pas plus élevée que -29°C; ou</p> <p>b. en plaçant le produit conditionné dans un congélateur par immersion à une température pas plus élevée que -18°C.</p> <p>Après la congélation, les dindes doivent être maintenues à une température pas plus élevée que -18°C jusqu'à la livraison.</p>
--	--

## 5.2 Delivery Condition

- 5.2.1 Fresh turkeys (Type 1) shall not have been frozen at any time prior to delivery and shall be delivered within three days of killing.
- 5.2.2 Frozen turkeys (Type 2) shall not be held longer than 4 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.
- 5.3 The turkeys shall be prepared in an establishment that is registered under the Meat Inspection Act, and shall be delivered direct from the registered establishment to the consignee.

## 6. PREPARATION FOR DELIVERY

- 6.1 **Packaging** — Packing and packaging of whole turkeys shall be in accordance with the Canada Agricultural Products Standards Act and Processed Poultry Regulations. Frozen whole turkeys shall be individually vacuum packed.
- 6.2 **Marking** — Marking of whole turkeys shall be in accordance with the Canada Agricultural Products Standards Act and Processed Poultry Regulations.

## 7. NOTES

- 7.1 **Options** — The following options must be specified in the application of this specification:
- Type (par. 3.1.1)
  - Grade (par. 3.1.2)
  - Class (par. 3.1.3)
  - Mass range (par. 3.1.4).
- 7.2 **Source of Referenced Publications** — The publications referred to in par. 2.1.1, 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) 997-2560.

## État à la livraison

- Les dindes fraîches (type 1) ne doivent jamais avoir été congelées avant la livraison et doivent être livrées dans les trois jours suivant leur abattage.
- Les dindes congelées (type 2) ne doivent pas être conservées plus de 4 mois à une température pas plus élevée que -18°C et doivent être livrées à cette température ou à une température plus basse. À la livraison, le produit ne doit accuser aucun signe de dégel ou de détérioration due à la congélation.
- Les dindes doivent être préparées dans un établissement enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes et doivent être livrées directement de l'établissement enregistré au destinataire.

## PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

- Conditionnement** — L'emballage et le conditionnement des dindes entières doivent satisfaire aux exigences de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et du Règlement sur la volaille transformée. Les dindes entières congelées doivent être individuellement emballées sous vide.
- Marquage** — Le marquage des dindes entières doit satisfaire aux exigences de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et du Règlement sur la volaille transformée.

## REMARQUES

- Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
- Type (al. 3.1.1)
  - Catégorie (al. 3.1.2)
  - Classe (al. 3.1.3)
  - Variations de masse (al. 3.1.4).
- Source de diffusion des publications de référence** — Les publications mentionnées aux al. 2.1.1, 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) 997-2560.