



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

32.172

Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)

32.175

Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)

32.181

Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)

32.183

Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)

32.184

Shell Eggs (ICS 67.080)

32.208

Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)

32.211

Molasses (ICS 67.080)

32.234

Canned Pie Fillings (ICS 67.080)

32.236

Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)

32.237

Peanut Butter (ICS 67.080)

32.250

Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)

32.252

Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)

32.253

Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)

32.254

Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)

32.258

Tomato Catsup (ICS 67.080)

32.168

Lait en poudre (ICS 67.080)

32.172

Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)

32.175

Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)

32.181

Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)

32.183

Dindes éviscérées (ICS 67.080)

32.184

Œufs en coquille (ICS 67.080)

32.208

Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)

32.211

Mélasse (ICS 67.080)

32.234

Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)

32.236

Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)

32.237

Beurre d'arachides (ICS 67.080)

32.250

Fruits et légumes frais (ICS 67.080)

32.252

Légumes déshydratés (ICS 67.080)

32.253

Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)

32.254

Fruits, légumes et jus congelés (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 32.211-87

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

Molasses

Mélasse

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 32.211-87

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

Molasses

Mélasse

December/Décembre 1987

ICS 67.180

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 — 1987

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1987

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 CONDIMENTS,
FLAVOURINGS AND OTHER SPECIALTY PREPARATIONS
COMITÉ DES CONDIMENTS, DES ASSAISONNEMENTS ET DES AUTRES
PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES SPÉCIALISÉES**

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

Goodhost Foods Ltd.	Atkinson, B.	Goodhost Foods Ltd.
Stafford Foods Ltd.	Billings, K.M.	Stafford Foods Ltd.
Department of Supply and Services	Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Kellogg Salada Inc.	Enke, P.	Kellogg Salada Inc.
Canada Packers Inc.	Farnum, C.	Canada Packers Inc.
Select Food Products Ltd.	Fredericks, M.	Select Food Products Ltd.
The Quaker Oats Co. of Canada Ltd.	Goslin D.	La cie Quaker Oats du Canada Ltée
Kraft Ltd.	Green, R.	Kraft Ltée
General Foods Inc.	Knight, R.M.	General Foods Inc.
Department of National Health and Welfare	Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Thomas J. Lipton Inc.	Shantz, Dr D.	Thomas J. Lipton Inc.
Best Foods Canada Inc.	Steele, D.	Best Foods Canada Inc.
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
Canadian General Standards Board	Ms./Mme 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 32.211M. 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 32.211M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD**

**OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA**

MOLASSES

MÉLASSE

1. SCOPE

- 1.1 This specification applies to molasses, the food obtained either by the evaporation and partial inversion of sugar cane juice or from the process of manufacturing raw or refined sugar.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:

- 2.1.1 Department of National Health and Welfare
Food and Drugs Act and Regulations
General Principles of Food Hygiene for Use by the Food Industry in Canada.
- 2.1.2 Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the AOAC.

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

3. CLASSIFICATION

- 3.1 Molasses to this specification shall be supplied in the following types, as specified (par. 8.1):

3.1.1 Types

- Type 1 – Fancy Molasses
Type 2 – Table Molasses
Type 3 – Cooking Molasses.

4. GENERAL REQUIREMENTS

- 4.1 The molasses shall comply with the relevant portions of the Food and Drugs Act and Regulations.
- 4.2 Fancy molasses (Type 1) shall be the syrupy food obtained by the evaporation and partial inversion of the clarified or unclarified sugar cane juice from which sugar has not been previously extracted.
- 4.3 Table molasses (Type 2) shall be the liquid food obtained in the process of manufacturing raw or refined sugar.

OBJET

La présente spécification s'applique à la mélasse, produit alimentaire obtenu soit par l'évaporation et l'inversion partielle du jus de la canne à sucre, soit par le procédé de fabrication du sucre brut ou raffiné.

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

- Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues
Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the AOAC.

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

CLASSIFICATION

La mélasse fournie sur référence à la présente spécification doit être des types suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):

Types

- Type 1 – Mélasse de fantaisie
Type 2 – Mélasse de table
Type 3 – Mélasse de cuisson.

EXIGENCES GÉNÉRALES

- La mélasse doit être conforme aux dispositions pertinentes de la Loi et du Règlement des aliments et drogues.
- La mélasse de fantaisie (type 1) doit être le produit alimentaire sirupeux obtenu par l'évaporation et l'inversion partielle du jus de la canne à sucre clarifié ou non, duquel aucun sucre n'a été extrait préalablement.
- La mélasse de table (type 2) doit être le produit alimentaire liquide obtenu lors du procédé de fabrication du sucre brut ou raffiné.

4.4 Cooking molasses (Type 3) shall be the residual liquid food obtained in the process of manufacturing raw or refined sugar.

La mélasse de cuisson (type 3) doit être le produit alimentaire liquide résiduel que donne le procédé de fabrication du sucre brut ou raffiné.

4.5 The molasses shall possess a good flavour and colour equal to the best quality of the type specified.

La mélasse doit posséder une saveur et une couleur égales à celles de la meilleure mélasse du type prescrit.

4.6 The molasses shall be produced, handled, processed, packaged and delivered under sanitary conditions in accordance with good commercial practice. Containers shall be well sealed, clean and free from rust and other defects.

La mélasse doit être produite, manutentionnée, traitée, conditionnée et livrée dans des conditions hygiéniques, conformément aux bons usages commerciaux. Les contenants doivent être fermés hermétiquement, propres et exempts de rouille et de tout autre défaut.

5. DETAIL REQUIREMENTS

EXIGENCES PARTICULIÈRES

5.1 Fancy and table molasses (Types 1 and 2) shall not contain more than 25% moisture and more than 3% sulfated ash. Cooking molasses (Type 3) shall not have more than 12% sulfated ash by mass.

Les mélasses de fantaisie et de table (types 1 et 2) ne doivent pas contenir plus de 25% d'humidité ni plus de 3% de cendres sulfatées. La mélasse de cuisson (type 3) ne doit pas contenir plus de 12% en masse de cendres sulfatées.

6. PREPARATION FOR DELIVERY

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

6.1 Unless otherwise specified (par. 8.1), normal commercial packaging, labelling and marking shall be acceptable.

Sauf indication contraire (par. 8.1), le conditionnement, l'étiquetage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

6.2 Molasses to this specification shall be packaged in containers of types and sizes specified (par. 8.1). Normal trade sizes are 300 g, 1 kg, 1.35 kg cartons, and 5 kg containers.

La mélasse conforme à la présente spécification doit être conditionnée dans des contenants de types et de formats prescrits (par. 8.1). Les formats commerciaux habituels sont les cartons de 300 g, 1 kg et 1.35 kg et les contenants de 5 kg.

7. INSPECTION

INSPECTION

7.1 **Sampling** — Sampling for inspection and testing shall be at the discretion of the inspection authority, unless a specific sampling plan is specified (par. 8.1).

Échantillonnage — L'échantillonnage d'inspection et d'essai est laissé à l'appréciation des services d'inspection, à moins qu'un plan d'échantillonnage particulier ne soit prescrit (par. 8.1).

7.2 **Testing** — The sulfated ash content (par. 5.1) shall be determined in accordance with the method given in the Official Methods of Analysis of the AOAC.

Essais — La teneur en cendres sulfatées (par. 5.1) doit être déterminée suivant la méthode indiquée dans les Official Methods of Analysis of the AOAC.

8. NOTES

REMARQUES

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

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

- a. Type (par. 3.1)
- b. Packaging, labelling, and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)
- c. Container size required (par. 6.2)
- d. If a specific sampling plan is to be used (7.1).

- a. Type (par. 3.1)
- b. Modalités de conditionnement, d'étiquetage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)
- c. Format des contenants requis (par. 6.2)
- d. Si un plan d'échantillonnage particulier doit être utilisé (par. 7.1).

8.2 Sources of Referenced Publications

Sources de diffusion des publications de référence

8.2.1 The Act and Regulations referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.

La Loi et le Règlement mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

- 8.2.2 The general principles of food hygiene referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2. Les principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
- 8.2.3 The publication referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A. La publication mentionnée à l'al. 2.1.2 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.
-

Withdrawn/Retirée