



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

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**

### Food

#### **32.1**

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

#### **32.2**

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

#### **32.3-88**

Rye Bread (ICS 67.060)

#### **32.4-88**

Bread Rolls (ICS 67.060)

#### **32.5-88**

Wheat Flour (ICS 67.060)

#### **32.6-87**

Flours, Specialty (ICS 67.060)

#### **32.9-88**

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

#### **32.11-88**

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

#### **32.13-88**

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

## **GCS**

### Produits alimentaires

#### **32.1**

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

#### **32.2**

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

#### **32.3-88**

Pain de seigle (ICS 67.060)

#### **32.4-88**

Petits pains (ICS 67.060)

#### **32.5-88**

Farine de blé (ICS 67.060)

#### **32.6-87**

Farines spéciales (ICS 67.060)

#### **32.9-88**

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

#### **32.11-88**

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

#### **32.13-88**

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

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

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

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



Government  
of Canada

Canadian General  
Standards Board

Gouvernement  
du Canada

Office des normes  
générales du Canada

**GCS 32.236-89**

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

## Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce

## Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges

Withdrawn/Révoquée

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

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

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

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

An up-to-date listing of GC Standards including details on latest issues and amendments, and ordering instructions, is found in the CGSB Catalogue at our Web site — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb](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'examens périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme dans un délai déterminé. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modificatifs distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des Normes GC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue de l'ONGC disponible à notre site Web — [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb](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'usager de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

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

#### **Langue**

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

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

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

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

- par téléphone — 819-956-0425 ou  
— 1-800-665-2472
- par télecopieur — 819-956-5740
- par la poste — Centre des ventes de l'ONGC  
Gatineau, Canada  
K1A 1G6
- en personne — Place du Portage  
Phase III, 6B1  
11, rue Laurier  
Gatineau (Québec)
- par courrier — [ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca)  
électronique
- 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 32.236-89**

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

**Jams, Marmalades,  
Jellies and  
Cranberry Sauce**

**Confitures, marmelades,  
gelées et sauce  
aux canneberges**

**March/Mars 1989**

ICS 67.230

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 – 1989

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

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada – 1989

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite  
d'aucune manière sans la permission préalable de l'éditeur.

**CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD  
OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA**

**COMMITTEE ON PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES  
COMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS**

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

Canadian Food Processors Association	Bryanton, D. Ms./Mme	Association canadienne des manufacturiers de produits alimentaires
Department of Supply and Services	Doust, W.H.	Ministère des Approvisionnements et Services
Department of Agriculture Kraft Ltd. Canadian Frozen Food Association	Erridge, P. Green, R. Kyte, C.	Ministère de l'Agriculture Kraft Ltée L'Association de l'industrie des aliments surgelés du Canada
Farmers Co-operative Dairy Ltd. Department of National Health and Welfare E.D. Smith & Sons Ltd. A.S. May & Company Ltd. Department of Consumer and Corporate Affairs	MacKinnon, D.I. Mercer, J.	Farmers Co-operative Dairy Ltd. Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Department of National Defence Canadian General Standards Board	Pauls, J. Sayers, S.F. Thibodeau, P.L.  Trépanier, Lt J.D. Siikanen, E. Ms./Mme Secretary/Secrétaire	E.D. Smith & Sons Ltd. A.S. May & Company Ltd. Ministère de la Consommation et des Corporations Ministère de la Défense nationale 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 32.236M. 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 32.236M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA****JAMS, MARMALADES, JELLIES AND  
CRANBERRY SAUCE****CONFITURES, MARMELADES, GELÉES ET  
SAUCE AUX CANNEBERGES****1. SCOPE**

1.1 This specification applies to jams, marmalades, jellies and cranberry sauce. It is mainly intended to be used by food services in the procurement of food.

**2. APPLICABLE PUBLICATIONS**

2.1 The following publications are applicable to this specification:

## 2.1.1 Department of Agriculture

Canada Agricultural Products Standards Act  
Processed Products Regulations.

## 2.1.2 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.

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

**3. DEFINITION**

3.1 **Sweetening Ingredient** — Sweetening ingredient means sugar, invert sugar, honey, glucose, fructose, dextrose or any combination thereof in dry or liquid form.

**4. GENERAL REQUIREMENTS**

4.1 Jams, marmalades, jellies and cranberry sauce to this specification shall meet the requirements of the Processed Products Regulations and of the Food and Drugs Regulations.

4.2 The products shall be prepared according to good manufacturing practice under sanitary conditions. They shall be delivered in good condition without any

**OBJET**

La présente spécification s'applique aux confitures, aux marmelades, aux gelées et à la sauce aux canneberges. Elle est principalement destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

**PUBLICATIONS APPLICABLES**

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

## Ministère de l'Agriculture

Loi sur les normes des produits agricoles du Canada  
Règlement sur les produits transformés.

## 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.

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

**DÉFINITION**

**Ingérident édulcorant** — Un ingrément édulcorant désigne du sucre, du sucre inverti, du miel, du glucose, du fructose, du dextrose ou toute combinaison de ces produits à l'état sec ou liquide.

**EXIGENCES GÉNÉRALES**

Les confitures, les marmelades, les gelées et la sauce aux canneberges fournies sur référence à la présente spécification doivent satisfaire aux exigences du Règlement sur les produits transformés et du Règlement des aliments et drogues.

Les produits doivent être préparés conformément à de bonnes méthodes de fabrication dans des conditions hygiéniques. Ils doivent être livrés en bon état sans

evidence of deterioration and be tender, firm but spreadable and free from gumminess.

présenter de signes de détérioration et être tendres, fermes, mais étaillables et non gommeux.

4.3

The products to this specification shall possess colour and flavour characteristics of the named (par. 8.1) cooked fruit (or of mint) and be free from any off-odours, discolourations and, where applicable, inedible portions of fruit. In the case of citrus fruit marmalades, the peel shall be cleanly cut or sliced, but not ground, and the products shall be free from seeds. This fruit and fruit peel shall be evenly distributed and suspended in the mass.

Les produits fournis sur référence à la présente spécification doivent avoir la couleur et la saveur caractéristiques du fruit cuit (ou de la menthe) désigné (par. 8.1) et être exempts d'odeur et de couleur étrangères et, le cas échéant, ne présenter aucune partie de fruit non comestible. Dans le cas des marmelades d'agrumes, le zeste doit être nettement coupé ou tranché, non pas moulu; les produits ne doivent pas avoir de pépins. Le fruit et le zeste doivent être uniformément répartis dans le tout.

## 5. DETAIL REQUIREMENTS

### 5.1 Pure Jam:

- a. shall be the product made by boiling fruit, fruit pulp or canned fruit to a suitable consistency with water and a sweetening ingredient;
- b. shall not contain less than:
  - i. 45% of the named fruit;
  - ii. 66% water-soluble solids as estimated by a refractometer; and
- c. may contain:
  - i. such amount of added pectin, pectinous preparation or acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural pectin content or acidity of the fruit of which the jam is made;
  - ii. an antifoaming agent; and
  - iii. a preservative;
- d. shall not contain apple or rhubarb; and
- e. shall not contain fruit pulp preserved in sulphur dioxide.

### EXIGENCES PARTICULIÈRES

#### Confiture pure:

- a. doit être le produit préparé en faisant bouillir des fruits, la pulpe de fruits ou des fruits en conserve jusqu'à la consistance appropriée à l'aide d'eau et d'un ingrédient édulcorant;
- b. doit contenir au moins:
  - i. 45% du fruit désigné;
  - ii. 66% d'extraits hydrosolubles calculés à l'aide d'un réfractomètre; et
- c. peut contenir:
  - i. de la pectine, une préparation pectique ou un ingrédient acide ajouté en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience de pectine ou d'acidité naturelles du fruit constituant la confiture;
  - ii. un agent antimoussant; et
  - iii. un agent de conservation;
- d. ne doit pas contenir de pomme ni de rhubarbe; et
- e. ne doit pas contenir de pulpe de fruit conservée dans le dioxyde de soufre.

5.2

### Citrus Marmalade:

- a. shall be the product made by boiling any combination of the peel, pulp or juice of the named citrus fruit or fruits with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;
- b. shall not contain less than 65% water-soluble solids as estimated by a refractometer; and
- c. may contain:
  - i. such amount of acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural acidity of the named citrus fruit or fruits;
  - ii. an antifoaming agent; and
  - iii. a preservative.

#### Marmelade d'agrumes:

- a. doit être le produit préparé en faisant bouillir toute combinaison du zeste, de la pulpe ou du jus de l'agrum ou des agrumes désignés à l'aide d'eau et d'un ingrédient édulcorant jusqu'à l'obtention d'une consistance gélatineuse;
- b. doit contenir au moins 65% d'extraits hydrosolubles calculés à l'aide d'un réfractomètre; et
- c. peut contenir:
  - i. un ingrédient acide en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience d'acidité naturelle de l'agrum ou des agrumes désignés;
  - ii. un agent antimoussant; et
  - iii. un agent de conservation.

5.3

### Fruit Jelly:

- a. shall be the product made by boiling fruit juice or concentrated fruit juice that is free from seeds and

#### Gelée de fruit:

- a. doit être le produit préparé en faisant bouillir du jus de fruit ou un concentré de jus de fruit exempt de pépins et

- pulp with water and a sweetening ingredient until it acquires a gelatinous consistency;
- b. shall not contain less than 62% of water-soluble solids as estimated by a refractometer; and
  - c. may contain:
    - i. such amount of added pectin, pectinous preparation or acid ingredient as reasonably compensates for any deficiency in the natural pectin content or acidity of the named fruit;
    - ii. an antifoaming agent; and
    - iii. a preservative;
  - d. shall not contain fruit juice or concentrated fruit juice preserved in sulphur dioxide.

#### **5.4 Cranberry Sauce:**

- a. shall be the product made by heat-processing cranberries with water and a sweetening ingredient to a suitable consistency;
- b. shall not contain less than 40% water-soluble solids as estimated by a refractometer; and
- c. may contain:
  - i. food colour; and
  - ii. a preservative.

### **6. PREPARATION FOR DELIVERY**

- 6.1 Unless otherwise specified (par. 8.1) normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable. The container sizes shall be as specified (par. 8.1).

### **7. 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)

### **8. NOTES**

- 8.1 **Options** — The following options must be specified in the application of this specification:
  - a. Type of jam, marmalade or jelly required (name of the fruit(s), par. 4.3)
  - b. Packaging, labelling, packing and marking details if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)
  - c. Size of container required (par. 6.1)
  - d. If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).

### **8.2 Sources of Referenced Publications**

- 8.2.1 The Acts and Regulations referred to in par. 2.1.1 and 2.1.2 may be obtained from the Canadian Government

- de pulpe à l'aide d'eau et d'un ingrédient édulcorant jusqu'à l'obtention d'une consistance gélantineuse;
- b. doit contenir au moins 62% d'extraits hydrosolubles calculés à l'aide d'un réfractomètre; et
  - c. peut contenir:
    - i. de la pectine, une préparation pectique ou un ingrédient acide ajouté en une quantité qui compense raisonnablement toute déficience de pectine ou d'acidité naturelles du fruit désigné;
    - ii. un agent antimoussant; et
    - iii. un agent de conservation;
  - d. ne doit pas contenir de jus de fruit ni de concentré de jus de fruit conservé dans le dioxyde de soufre.

#### **Sauce aux canneberges:**

- a. doit être le produit préparé en transformant par la chaleur des canneberges jusqu'à la consistance appropriée à l'aide d'eau et d'un ingrédient édulcorant;
- b. doit contenir au moins 40% d'extraits hydrosolubles calculés à l'aide d'un réfractomètre; et
- c. peut contenir:
  - i. un colorant pour aliments; et
  - ii. un agent de conservation.

### **PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON**

Sauf indication contraire (par. 8.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis. Les formats de contenants doivent être conformes aux prescriptions (par. 8.1).

### **INSPECTION**

**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).

### **REMARQUES**

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

- a. Type de confiture, de marmelade ou de gelée requis (nom des fruits, par. 4.3)
- b. Conditionnement, étiquetage, emballage et marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)
- c. Taille de contenant requis (par. 6.1)
- d. Si un plan d'échantillonnage particulier est requis (par. 7.1).

### **Sources de diffusion des publications de référence**

Les Lois et Règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du

Publishing Centre, Supply and Services Canada,  
Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.

Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa,  
Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

- 8.2.2 The general principles of food hygiene referred to in par. 2.1.2 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. 2.1.2 sont diffusés par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

Withdrawn/Retirée

(For information only, not part of this specification)

(Donnée à titre de renseignement seulement, ne fait pas partie intégrante de la présente spécification)

According to Processed Products Regulations, and Food and Drug Regulations, two types of jam and marmalade exist: one with more fruit and little or no pectin; the other with less fruit and (more) pectin. The latter type must be called "jam with pectin" or "marmalade with pectin". "Jam with pectin" contains a minimum of 27% fruit, whereas "jam" contains at least 45% fruit. "Citrus marmalade" must not contain added pectin. The words "with pectin" must be prominently displayed immediately below the name of such marmalade to which pectin has been added and of jam that contains less fruit than 45%.

Selon le Règlement sur les produits transformés et le Règlement des aliments et drogues, il existe deux types de confitures et de marmelades: un type qui contient plus de fruits et peu ou pas de pectine et un type qui contient moins de fruits et plus de pectine. Le dernier type doit être désigné par l'expression "confiture additionnée de pectine" ou "marmelade additionnée de pectine". Les "confitures additionnées de pectine" contiennent au moins 27% de fruits, alors que "les confitures" en contiennent au moins 45%. Les "marmelades d'agrumes" ne doivent pas être additionnées de pectine. L'expression "additionnée de pectine" doit être inscrite bien en vue immédiatement au-dessous du nom de la marmelade à laquelle de la pectine a été ajoutée et de la confiture qui présente une teneur en fruits inférieure à 45%.