



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

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

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

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

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

GCS

Food

32.1

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

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

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

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

GCS

Produits alimentaires

32.1

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

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

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

32.14-87

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

32.15-87

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

32.16-88

Pasta Products (ICS 67.060)

32.17-89

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

32.44-92

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

32.46-92

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

32.48-92

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

32.50-92

Pork Cuts (ICS 67.120)

32.56-90

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

32.60-90

Cottage Rolls (ICS 67.080)

32.61-90

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

32.63-91

Smoked Ham (ICS 67.120)

32.65-90

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

32.69

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

32.14-87

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

32.15-87

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

32.16-88

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

32.17-89

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

32.44-92

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

32.46-92

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

32.48-92

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

32.50-92

Coupes de porc (ICS 67.120)

32.56-90

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

32.60-90

Soc roulé (ICS 67.080)

32.61-90

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

32.63-91

Jambon fumé (ICS 67.120)

32.65-90

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

32.69

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91

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

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Vegetable Oil (ICS 67.080)

32.77

Lard (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

32.113-91

Instant Coffee (ICS 67.080)

32.141-91

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

32.142

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

32.143

Canned Fish (ICS 67.080)

32.161

Butter (ICS 67.080)

32.163

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

32.165

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

32.166

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

32.72-91

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

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Huile végétale (ICS 67.080)

32.77

Saindoux (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

32.113-91

Café instantané (ICS 67.080)

32.141-91

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

32.142

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

32.143

Poisson en conserve (ICS 67.080)

32.161

Beurre (ICS 67.080)

32.163

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

32.165

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

32.166

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

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

32.262

Dried Beans and Peas (ICS 67.080)

32.276

Dried Fruit (ICS 67.080)

32.281

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

32.283

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

32.262

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

32.276

Fruits séchés (ICS 67.080)

32.281

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

32.283

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.253-89

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

**Canned Fruits or
Vegetables and
Canned or
Refrigerated Juices**

**Fruits et légumes
en conserve et jus
en conserve ou
réfrigérés**

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 32.253-89

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

**Canned Fruits or
Vegetables and
Canned or
Refrigerated Juices**

**Fruits et légumes
en conserve et jus
en conserve ou
réfrigérés**

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

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

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

Preface

This document has been converted to a Government of Canada (GC) Standard in April 2014. Its previous designation was 32.253M. 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 32.253M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD**

**OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA**

**CANNED FRUITS OR VEGETABLES AND
CANNED OR REFRIGERATED JUICES**

**FRUITS ET LÉGUMES EN CONSERVE ET JUS
EN CONSERVE OU RÉFRIGÉRÉS**

1. SCOPE

- 1.1 This specification applies to processed fruits, vegetables and juices that are commercially sterile and packed in hermetically sealed containers and to refrigerated juices or concentrated juices in containers that may not be hermetically sealed. It is mainly intended to be used by food services in the procurement of food.
- 1.2 The test methods referred to in this specification may require the use of materials and/or equipment that could be hazardous. This document does not purport to address all the safety aspects associated with its use. Anyone using this specification has the responsibility to consult the appropriate authorities and to establish appropriate health and safety practices in conjunction with any existing applicable regulatory requirements prior to its use.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:
- 2.1.1 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
Recommended Canadian Code of Practice for
Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods
Health Protection Branch Official Methods of Analysis.
- 2.1.3 Codex Alimentarius Commission (CAC)
Codex Standard 15 – Canned Grapefruit
Codex Standard 42 – Canned Pineapple.

OBJET

La présente spécification s'applique aux fruits, aux légumes et aux jus transformés qui présentent la stérilité commerciale requise et sont emballés dans des contenants hermétiquement fermés et aux jus réfrigérés ou concentrés emballés dans des contenants qui peuvent ne pas être fermés hermétiquement. Elle est principalement destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

Les méthodes d'essai mentionnées dans la présente spécification peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'utilisateur de la spécification de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques d'hygiène et de sécurité conformes aux règlements en vigueur avant de l'utiliser.

PUBLICATIONS APPLICABLES

- Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
- 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
Code d'usages canadien recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve
Méthodes d'analyse officielles de la Direction générale de protection de la santé.
- Commission du Codex Alimentarius (CCA)
Norme Codex 15 – Pamplemousses en conserve
Norme Codex 42 – Ananas en conserve.

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

3. TERMINOLOGY

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

3.1.1 **Canned fruits and fruit products:**

- a. shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh fruit, with or without a sweetening ingredient;
- b. shall be packed in hermetically sealed containers;
- c. may contain, in the case of a particular fruit or fruit product, any other substance whose addition to that fruit or fruit product is authorized in the Processed Products Regulations or the Food and Drugs Regulations;
- d. notwithstanding paragraph b., fruit juice may be packed in a non-hermetically sealed container where the words "Keep refrigerated" are marked on the label of the container.

3.1.2 **Canned vegetables:**

- a. shall be the product prepared by heat processing properly prepared fresh vegetables, with or without
 - i. sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form,
 - ii. salt, and
 - iii. a firming agent;
- b. shall be packed in hermetically sealed containers; and
- c. may contain, in the case of a particular vegetable, any other substance whose addition to that vegetable is authorized in the Processed Products Regulations or the Food and Drugs Regulations.

3.1.3 **Fruit juice:** shall be the unfermented liquid expressed from sound, clean, ripe fresh fruit, with or without the addition of vitamin C or sweetening ingredient in dry form and shall be named to correspond to the fruit or fruits from which it is obtained.

Notwithstanding the definition above, apple and grape juices shall be packed without sweetening ingredient.

The canned juice shall meet the requirements in par. 3.1.1 and the refrigerated juice shall be labelled: "keep refrigerated" and may be packed in non-hermetically sealed containers.

3.1.4 **Concentrated (naming the fruit) Juice:** shall be fruit juice that has been concentrated to at least one-half its original volume by the removal of water. It may contain sweetening ingredient, except apple and grape juice

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

TERMINOLOGIE

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

Fruits et produits de fruits en conserve:

- a. doivent être le produit préparé en traitant par la chaleur des fruits frais convenablement préparés, avec ou sans un ingrédient édulcorant;
- b. doivent être emballés dans des contenants hermétiquement fermés;
- c. peuvent contenir, dans le cas d'un fruit ou d'un produit de fruit particulier, toute autre substance dont l'addition au fruit ou au produit de fruit en question est autorisée en vertu du Règlement sur les produits transformés ou du Règlement des aliments et drogues.
- d. nonobstant l'article b., les jus de fruits peuvent être emballés dans des contenants non hermétiquement fermés lorsque l'expression "Conserver au réfrigérateur" figure sur l'étiquette du contenant.

Légumes en conserve:

- a. doivent être le produit obtenu en traitant à la chaleur des légumes frais convenablement préparés, avec ou sans
 - i. sucre, sucre inverti, dextrose ou glucose à l'état sec ou liquide,
 - ii. sel, et
 - iii. un agent raffermissant;
- b. doivent être emballés dans des contenants hermétiquement fermés; et
- c. peuvent contenir, dans le cas d'un légume particulier, toute autre substance dont l'addition au légume en question est autorisée en vertu du Règlement sur les produits transformés ou du Règlement des aliments et drogues.

Jus de fruit: doit être le liquide non fermenté exprimé de fruits sains, propres, mûrs et frais, additionné ou non de vitamine C ou d'un ingrédient édulcorant à l'état sec et doit être nommé de manière à correspondre au fruit ou aux fruits à partir desquels il est obtenu.

Nonobstant la définition susmentionnée, les jus de pommes et de raisins doivent être mis en conserve sans ingrédient édulcorant.

Le jus en conserve doit satisfaire aux exigences de l'al. 3.1.1 et le jus réfrigéré doit porter la mention "Conserver au réfrigérateur" inscrite sur l'étiquette et peut être emballé dans des contenants non hermétiquement fermés.

Jus (nom de fruit) concentré: doit être le jus de fruit qui a été concentré à au moins la moitié de son volume initial par l'extraction d'eau. Il peut contenir un ingrédient édulcorant, sauf les concentrés de jus de pommes et de jus de raisins,

concentrates, and vitamin C and permitted food additives. For the purpose of adjustment in accordance with good manufacturing practice, the following ingredients may be added: essences, oils and pulp from the named fruit, and water.

- 3.1.5 **Sweetening ingredient:** means sugar, invert sugar, honey, glucose, fructose, dextrose or any combination thereof in dry or liquid form.
- 3.1.6 **Solid pack:** means a pack in which the fruit or vegetable has been partially or wholly precooked before processing so as to allow the food to pack closely with the minimum amount of free liquid.
- 3.1.7 **Heavy pack:** means a pack in which a minimum amount of water required for proper processing is used as the packing media.
- 3.1.8 **Syrup pack:** means a pack in which a sweetening ingredient is used with water as the packing media.
- 3.1.9 **Water pack:** means a pack in which water is used as the packing media.

4. CLASSIFICATION

4.1 Grades for Canned Fruits and Vegetables

- 4.1.1 Canned fruits and vegetables to this specification shall meet the grade standards, including the optional standards, established in Processed Products Regulations, Schedule I, Table I, and shall be supplied in any of the following grades, as specified (par. 8.1), when such grade has been established (Notes 1 and 2):

Canada Fancy
Canada Choice
Canada Standard.

- 4.1.2 Canned grapefruit and canned pineapple for which no Canadian regulatory standard exists, shall meet the requirements given in par. 6.2 and 6.3.

Note 1: Grade standards have been established for the following canned fruits: apples, apple sauce, apricots, blueberries, cherries (sweet, cocktail, marachino, crème de menthe, red and sour and pitted), fruit cocktail, fruit salad, fruits for salad, berries (small fruit), peaches, pears, plums, prune plums and strawberries.

Note 2: Grade standards have been established for the following canned vegetables: asparagus, green beans, wax beans, lima beans, beets, carrots, corn, mixed vegetables, mushrooms, peas, peas and carrots, white potatoes, sweet potatoes, pumpkin, squash, sauerkraut, succotash, spinach, leafy greens (other than spinach), tomatoes, stewed tomatoes, tomato paste, pulp and purée.

de la vitamine C et des additifs alimentaires autorisés. Aux fins de conformité aux bonnes méthodes de fabrication, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés: essences, huiles et pulpe du fruit désigné et eau.

Ingrédient 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.

ConsERVE compacte: désigne une méthode de mise en conserve suivant laquelle le fruit ou le légume a été partiellement ou entièrement précuit avant sa transformation de manière à permettre la mise en conserve compacte de l'aliment dans une quantité minimale de liquide libre.

ConsERVE épaisse: désigne une méthode de mise en conserve suivant laquelle une quantité minimale d'eau requise sert d'agent de conservation.

Conservé dans le sirop: désigne une méthode de mise en conserve suivant laquelle un ingrédient édulcorant est utilisé de concert avec l'eau comme agent de conservation.

Conservé dans l'eau: désigne une méthode de mise en conserve suivant laquelle l'eau sert d'agent de conservation.

CLASSIFICATION

Catégories des fruits et des légumes en conserve

Les fruits et les légumes en conserve fournis sur référence à la présente spécification doivent satisfaire aux normes relatives aux catégories, y compris les normes facultatives, prescrites dans le Règlement sur les produits transformés, annexe I, tableau I, et doivent être fournis dans n'importe laquelle des catégories suivantes qui sont prescrites (par. 8.1), lorsque ces catégories ont été établies (remarques 1 et 2):

Canada de fantaisie
Canada de choix
Canada régulière.

Les pamplemousses et les ananas en conserve pour lesquels aucune norme réglementaire canadienne n'existe doivent satisfaire aux exigences des par. 6.2 et 6.3.

Remarque 1: Des normes de catégorie ont été établies pour les fruits en conserve suivants: pommes, purée de pommes, abricots, bleuets, cerises (douces, à cocktail, au marasquin, à la crème de menthe, rouges, surs et dénoyautées), cocktail aux fruits, salade aux fruits, fruits à salade, baies (petits fruits), pêches, poires, prunes, prunes à pruneaux et fraises.

Remarque 2: Des normes de catégorie ont été établies pour les légumes en conserve suivants: asperges, haricots verts, haricots beurre, haricots de lima, betteraves, carottes, maïs, légumes mixtes, champignons, pois, pois et carottes, pommes de terre blanches, patates douces, citrouilles, courges, choucroute, succotash, épinards, légumes verts feuillus (autres que les épinards), tomates, tomates à l'étuvées, pâte, pulpe et purée de tomates.

4.2 Type of Pack for Canned Fruit

4.2.1 Canned fruits are classified according to the amount of liquid in the can as follows:

solid pack or heavy pack or pie fruit

syrup pack

water pack

and shall meet the requirements on minimum drained weights as given in the Processed Products Regulations, Schedule IV, Table I.

4.3 Packing Media for Canned Fruits and Vegetables

4.3.1 **Canned Fruits** – Canned fruits with syrup shall meet the requirements on syrup strength as specified in the Processed Products Regulations, Schedule IV, Table III and be supplied as specified (par. 8.1) in any of the following syrups:

extra heavy syrup

heavy syrup

light syrup

slightly sweetened water or juice

packed in juice.

4.3.2 **Canned Vegetables** – Canned vegetables shall be packed in a packing media of:

a. water with or without the addition of sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form; or

b. salt and water solution with or without the addition of sugar, invert sugar, dextrose, glucose or such seasonings or other ingredients as may be prescribed in the standards set out in the Processed Products Regulations, Schedule I, Table I.

4.4 Grades for Canned Juices

4.4.1 Canned juices (single strength, concentrated and reconstituted) shall be supplied in either *Canada Fancy* or *Canada Choice* grade as specified (par. 8.1) and shall meet the grade and identity requirements (including optional) established in the Processed Products Regulations, Schedule I, Table I and Schedule II, when such grade or identity requirement has been established.

Grade standards exist for the following canned juices: apple juice (single strength, concentrated or reconstituted), tomato juice (single strength, concentrated or juice cocktail) and mixed vegetable juice.

Type de mise en conserve pour les fruits en conserve

Les fruits en conserve sont classés suivant la quantité de liquide se trouvant dans la boîte comme suit:

conserves compacte ou conserve épaisse ou a tartes

conservés dans le sirop

conservés dans l'eau

et ils doivent satisfaire aux exigences relatives aux poids minimaux égouttés prescrites dans le Règlement sur les produits transformés, annexe IV, tableau I.

Agents de conservation pour les fruits et les légumes en conserve

Fruits en conserve – Les fruits mis en conserve dans du sirop doivent satisfaire aux exigences concernant les densités de sirop prescrites dans le Règlement sur les produits transformés, annexe IV, tableau III, et être fournis conformément aux prescriptions (par. 8.1) dans n'importe lequel des sirops suivants:

sirop très épais

sirop épais

sirop léger

eau ou jus légèrement sucré

mis en conserve dans du jus.

Légumes en conserve – Les légumes en conserve doivent être mis dans un agent de conservation constitué:

a. d'eau additionnée ou non de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide; ou

b. d'une solution de sel et d'eau additionnée ou non de sucre, de sucre inverti, de dextrose, de glucose ou de condiments ou d'autres ingrédients qui peuvent être prescrits dans les normes mentionnées dans le Règlement sur les produits transformés, annexe I, tableau I.

Catégories des jus en conserve

Les jus en conserve (à concentration simple, concentrés et reconstitués) doivent être fournis dans la catégorie *Canada de fantaisie* ou *Canada de choix*, selon les prescriptions (par. 8.1), et doivent satisfaire aux exigences concernant la catégorie et l'identité (y compris les exigences facultatives) prescrites dans le Règlement sur les produits transformés, annexe I, tableau I et annexe II lorsque ces exigences concernant la catégorie ou l'identité ont été établies.

Des *normes de catégorie* existent pour les jus en conserve suivants: jus de pommes (à concentration simple, concentré ou reconstitué), jus de tomates (à concentration simple, concentré ou de type cocktail) et jus de légumes mixtes.

5. GENERAL REQUIREMENTS

5.1 Canned fruits or vegetables, and juices covered by this specification and all articles used as component parts or ingredients thereof shall be sound clean, wholesome and fit for food and they shall fully comply with the provisions of the acts, regulations and codes of practice given in par. 2.1.1 and 2.1.2.

5.2 The containers shall be properly sealed, in good merchantable condition, free from rust, corrosion or any defects that may adversely affect the hermetic seal where applicable and they shall not be swollen.

5.3 Fruits, vegetables and juices processed in Canada shall be prepared and packaged in an establishment registered with the Canada Department of Agriculture pursuant to the Processed Products Regulations.

6. DETAIL REQUIREMENTS, INSPECTION AND TESTING

6.1 The detail requirements on processing, grades and standards for the fruits, vegetables and juices covered by this specification as well as the requirements for inspection and testing shall be as given in publications referred to in par. 2.1.1, 2.1.2 and in par. 6.2 and 6.3.

6.2 **Canned Grapefruit (Sections)** – Canned grapefruit shall meet the quality requirements of grapefruit sections of the Codex Standard 15. However, the syrup strengths and the minimum drained weights for different package types and sizes shall be as specified in Tables III and I respectively of Schedule IV in the Processed Products Regulations.

6.3 **Canned Pineapple (styles: sliced, tidbits, chunks or crushed)** – Canned pineapple shall meet the corresponding quality requirements of the specified (par. 8.1) styles of the Codex Standard 42. However, the syrup strengths and the minimum drained weights for different package types and sizes shall be as specified in Tables III and I respectively of Schedule IV in the Processed Products Regulations.

6.4 Identity Standards for Juices

6.4.1 The juices for which no grade exists (par. 4.4.1) shall meet the identity standard specified in the Food and Drug Regulations or in the Processed Products Regulations. The juices shall be supplied canned, refrigerated or otherwise preserved, as specified (par. 8.1).

Identity Standards exist for fruit juice (single strength, concentrated, reconstituted), grape juice (single strength, concentrated, reconstituted), grape fruit juice, lemon juice, lime juice, orange juice, pineapple juice, and for mixture of juices.

EXIGENCES GÉNÉRALES

Les fruits ou les légumes en conserve et les jus qui font l'objet de la présente spécification ainsi que tous les articles utilisés comme composants ou ingrédients de ces produits doivent être en bon état, propres, sains, propres à la consommation humaine et doivent satisfaire entièrement aux prescriptions des lois, des règlements et des codes mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

Les contenants doivent être convenablement fermés, être en bon état marchand, exempts de rouille, de corrosion ou d'autres défauts pouvant nuire à la fermeture hermétique, s'il y a lieu, et ils ne doivent pas être bombés.

Les fruits, les légumes et les jus transformés au Canada doivent être préparés et conditionnés dans un établissement enregistré auprès du ministère de l'Agriculture du Canada en vertu du Règlement sur les produits transformés.

EXIGENCES PARTICULIÈRES, INSPECTION ET ESSAIS

Les exigences particulières relatives à la transformation, aux catégories et aux normes des fruits, des légumes et des jus qui font l'objet de la présente spécification ainsi que les exigences d'inspection et d'essais sont celles prescrites dans les publications mentionnées aux al. 2.1.1, 2.1.2 et aux par. 6.2 et 6.3.

Pamplemousses en conserve (sections) – Les pamplemousses en conserve doivent satisfaire aux exigences qualitatives des sections de pamplemousse prescrites dans la norme Codex 15. Toutefois, les densités de sirop et les poids égouttés minimaux des types et tailles de contenants différents doivent être ceux qui sont prescrits dans les tableaux III et I respectivement de l'annexe IV du Règlement sur les produits transformés.

Ananas en conserve (genres: en tranches, en petits morceaux, en gros morceaux ou broyés) – Les ananas en conserve doivent satisfaire aux exigences qualitatives des différents genres d'ananas prescrits (par. 8.1) de la norme Codex 42. Toutefois, les densités de sirop et les poids égouttés minimaux des types et tailles de contenants différents doivent être ceux qui sont prescrits dans les tableaux III et I respectivement de l'annexe IV du Règlement sur les produits transformés.

Normes d'identité des jus

Les jus pour lesquels aucune catégorie n'existe (al. 4.4.1) doivent satisfaire à la norme d'identité prescrite dans le Règlement des aliments et drogues ou dans le Règlement des produits transformés. Les jus doivent être fournis en conserve, être réfrigérés ou autrement conservés, selon les prescriptions (par. 8.1).

Des normes d'identité existent pour le jus de fruits (à concentration simple, concentrés, reconstitués), le jus de raisins (à concentration simple, concentré ou reconstitué), le jus de pamplemousse, le jus de citron, le jus de lime, le jus d'orange, le jus d'ananas et les mélanges de jus.

6.5 **Refrigerated Juice or Refrigerated Juice from Concentrate** — The refrigerated juice or juice from concentrate (reconstituted juice) that is packed cold in non-hermetically sealed containers may contain sodium benzoate not exceeding 1 g/kg and, if labelled "sparkling" or "carbonated", shall contain added carbon dioxide under pressure. The refrigerated juice shall be continuously stored under refrigeration at temperature of 4°C or less and be labelled: "Keep refrigerated".

6.6 **Added Vitamin C in Juice** — Apple juice and apple juice from concentrate shall contain not less than 35 mg of biologically active ascorbic acid per 100 mL of juice at any time within 12 months from the date of packing, when determined according to official method given in par. 2.1.2.

7. PREPARATION FOR DELIVERY

7.1 Unless otherwise specified (par. 8.1), normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable. The container sizes shall be as specified in Tables I and III of Schedule III in the Processed Products Regulations and shall be supplied as specified (par. 8.1). The dilution ratio of concentrated juice shall be given on the label of each package.

8. NOTES

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

- a. Name of the fruit, vegetable, juice or juice concentrate desired
- b. Grade when applicable (par. 4.1.1 and 4.4.1)
- c. Whether the fruit or vegetable is to be whole, sliced, cut, diced, cubed, julienne, cream style, quartered, tidbits, crushed, chunks, etc., as may be applicable
- d. Type of pack for fruits (par. 3.1.6 to 3.1.9 and 4.2)
- e. Packaging medium for fruits and vegetables (par. 4.3.1 and 4.3.2)
- f. Any other desired characteristic (e.g., size of peas, potatoes, asparagus, etc., without sugar, unsweetened, without salt)
- g. Whether single strength juice, concentrated juice, reconstituted juice, canned juice, refrigerated or otherwise preserved juice is desired and whether vitamin C or carbon dioxide shall be added (par. 3.1.1, 3.1.3, 3.1.4, 6.4, 6.5, 6.6)
- h. Size of container (par. 7.1)
- i. Packaging, labelling, packing and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 7.1).

Jus réfrigéré ou jus réfrigéré fait de concentré — Le jus réfrigéré ou le jus fait à partir d'un concentré (jus reconstitué) qui est mis en conserve froid dans des contenants non hermétiquement fermés peut contenir du benzoate de sodium suivant une concentration de 1 g/kg au plus et, si son étiquette porte la mention "pétillant" ou "carbonaté", il doit être additionné de dioxyde de carbone sous pression. Le jus réfrigéré doit toujours être réfrigéré à une température égale ou inférieure à 4°C et son étiquette doit porter la mention "Conserver au réfrigérateur".

Vitamine C ajoutée dans le jus — Au cours des 12 mois suivant leur mise en conserve, le jus de pommes et le jus de pommes fait à partir d'un concentré ne doivent pas contenir à aucun moment moins de 35 mg d'acide ascorbique biologiquement actif par 100 mL de jus, lorsque déterminé conformément à l'une des méthodes officielles mentionnées à l'al. 2.1.2.

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Sauf indication contraire (par. 8.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis. Les tailles des contenants doivent être celles qui sont prescrites dans les tableaux I et III de l'annexe III du Règlement sur les produits transformés et doivent être fournies conformément aux prescriptions (par. 8.1). Le rapport de dilution des jus concentrés doit être indiqué sur l'étiquette de chaque contenant.

REMARQUES

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

- a. Nom du fruit, du légume, du jus ou du concentré de jus désiré
- b. Catégorie, s'il y a lieu (al. 4.1.1 et 4.4.1)
- c. Si le fruit ou le légume doit être entier, tranché, coupé, en dés, en cubes, en pailles, en crème, en quartiers, en petits morceaux, broyés, en gros morceaux, etc., le cas échéant
- d. Type de mise en conserve pour les fruits (al. 3.1.6 à 3.1.9 et par. 4.2)
- e. Agent de conservation pour les fruits et les légumes (al. 4.3.1 et 4.3.2)
- f. Toute autre caractéristique désirée (e.g., grosseur des pois, des patates, des asperges, etc., sans sucre, non sucré, sans sel)
- g. Si un jus à concentration simple, un jus concentré, un jus reconstitué, un jus en conserve, un jus réfrigéré ou un jus conservé autrement est désiré et si la vitamine C ou le dioxyde de carbone doivent être ajoutés (al. 3.1.1, 3.1.3, 3.1.4, par. 6.4, 6.5, 6.6)
- h. Taille du contenant (par. 7.1)
- i. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 7.1).

8.2 Sources of Referenced Publications

Sources de diffusion des publications de référence

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

Les Lois et Règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2 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 publications referred to in par. 2.1.3 and the codes of practice and test methods given 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 publications mentionnées à l'al. 2.1.3 et les codes d'usages ainsi que les méthodes d'essai précisés à l'al. 2.1.2 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.

Withdrawn/Retirée