



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

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

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)

32.14-87	Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)	32.14-87	Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)
32.15-87	Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)	32.15-87	Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)
32.16-88	Pasta Products (ICS 67.060)	32.16-88	Pâtes alimentaires (ICS 67.060)
32.17-89	Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)	32.17-89	Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)
32.44-92	Beef Cuts (ICS 67.120.10)	32.44-92	Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)
32.46-92	Veal Cuts (ICS 67.120.10)	32.46-92	Coupes de veau (ICS 67.120.10)
32.48-92	Lamb Cuts (ICS 67.120.10)	32.48-92	Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)
32.50-92	Pork Cuts (ICS 67.120)	32.50-92	Coupes de porc (ICS 67.120)
32.56-90	Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)	32.56-90	Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)
32.60-90	Cottage Rolls (ICS 67.080)	32.60-90	Soc roulé (ICS 67.080)
32.61-90	Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)	32.61-90	Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)
32.63-91	Smoked Ham (ICS 67.120)	32.63-91	Jambon fumé (ICS 67.120)
32.65-90	Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)	32.65-90	Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)
32.69	Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)	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)	32.72-91	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)	32.75	Shortening (ICS 67.080)
32.76	Vegetable Oil (ICS 67.080)	32.76	Huile végétale (ICS 67.080)
32.77	Lard (ICS 67.080)	32.77	Saindoux (ICS 67.080)
32.78	Margarine (ICS 67.080)	32.78	Margarine (ICS 67.080)
32.110-92	Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)	32.110-92	Café torréfié moulu (ICS 67.080)
32.113-91	Instant Coffee (ICS 67.080)	32.113-91	Café instantané (ICS 67.080)
32.141-91	Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)	32.141-91	Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)
32.142	Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)	32.142	Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)
32.143	Canned Fish (ICS 67.080)	32.143	Poisson en conserve (ICS 67.080)
32.161	Butter (ICS 67.080)	32.161	Beurre (ICS 67.080)
32.163	Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)	32.163	Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)
32.165	Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)	32.165	Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)
32.166	Milk, Condensed or Evaporated (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)	32.262	Haricots et pois secs (ICS 67.080)
32.276	Dried Fruit (ICS 67.080)	32.276	Fruits séchés (ICS 67.080)
32.281	Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)	32.281	Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)
32.283	Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)	32.283	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 32.254-89

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

Frozen Fruits, Vegetables and Juices

Fruits, légumes et jus congelés

Withdrawn/Retirée

Canada

Experience and excellence
Expérience et excellence

CGSB
ONGC

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'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 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
électronique
- sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Government of Canada Standard
Norme du gouvernement du Canada

GCS 32.254-89

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

**Frozen Fruits,
Vegetables
and Juices**

**Fruits, légumes
et jus congelés**

March/Mars 1989

ICS 67.230

Published by the
Canadian General Standards Board
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.

Publiée par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

© 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.	Ministère des Approvisionnements et Services
Department of Agriculture Kraft Ltd.	Erridge, P. Green, R.	Ministère de l'Agriculture Kraft Ltée
Canadian Frozen Food Association	Kyte, C.	L'Association de l'industrie des aliments surgelés du Canada
Farmers Co-operative Dairy Ltd. Department of National Health and Welfare	MacKinnon, D.I. Mercer, J.	Farmers Co-operative Dairy Ltd. Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
E.D. Smith & Sons Ltd. A.S. May & Company Ltd.	Pauls, J. Sayers, S.F.	E.D. Smith & Sons Ltd. 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 Canadian General Standards Board	Trépanier, Lt. J.D. Siikanen, E. Ms./Mme Secretary/Secrétaire	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 32.254M. 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 32.254M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD**

**FROZEN FRUITS, VEGETABLES
AND JUICES**

1. SCOPE

- 1.1 This specification applies to properly prepared frozen fruits, vegetables and juices. 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 of Canada
Health Protection Branch Official Methods of Analysis.
- 2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The source for these publications is shown in the Notes section.

3. TERMINOLOGY

- 3.1 **Frozen Fruits** — Frozen fruits shall be the product obtained by freezing properly prepared fresh fruit and may contain:
- ascorbic acid or erythorbic acid to prevent discolouration;
 - a sweetening ingredient consisting of sugar, invert sugar, dextrose or glucose in dry or liquid form or

**OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA**

FRUITS, LÉGUMES ET JUS CONGELÉS

OBJET

La présente spécification s'applique aux fruits, aux légumes et aux jus congelés convenablement préparés. 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'usager 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

Méthodes d'analyses officielles de la Direction générale de protection de la santé.

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

TERMINOLOGIE

Fruits congelés — Les fruits congelés doivent être le produit obtenu par la congélation de fruits frais préparés convenablement et qui peut contenir:

- de l'acide ascorbique ou de l'acide érythorbique destiné à empêcher la décoloration;
- un agent édulcorant constitué de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide ou

any combination thereof added directly to the product or added as a syrup in combination with water, fruit juice or fruit juices (single strength or reconstituted);

- c. in the case of a particular fruit, any other substance the addition of which to that fruit is authorized by the Regulations referred to in par. 2.1.1 and 2.1.2.

Frozen Vegetables — Frozen vegetables shall be the product obtained by freezing properly prepared fresh vegetables. Frozen vegetables may contain salt and, in the case of any particular vegetable, any other substance the addition of which to that vegetable is authorized by the Regulations referred to in par. 2.1.1 and 2.1.2.

Frozen Fruit Juice — Frozen fruit juice shall be the frozen, unfermented liquid expressed from sound, clean, ripe fresh fruit, with or without the addition of vitamin C, sugar, invert sugar or dextrose, in dry form only, and shall be named to correspond to the fruit or fruits from which it is obtained. Notwithstanding the preceding definition, apple and grape juices and their concentrates shall be packed without sugar, invert sugar or dextrose.

Frozen Concentrated (naming the fruit) Juice — Frozen concentrated fruit juice shall be fruit juice that has been concentrated to at least one-half its original volume by the removal of water and that has been frozen. It may contain dry sweetening ingredient, except apple and grape juice concentrates, and Vitamin C. 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.

4. CLASSIFICATION

Grades — Frozen fruits, vegetables and juices shall be supplied in the grade *Canada Fancy* or *Canada Choice*, as specified (par. 8.1), when such grade exists (Notes 1, 2 and 3).

Note 1: Grades exist for the following frozen fruits: berries, sliced apples, apricots, blueberries, sweet cherries, cherries (red, sour, pitted), fruit cocktail, fruits for salad, fruit salad, melon or cantaloupe balls, peaches (halved, quartered, sliced or diced), cut rhubarb, strawberries (whole and sliced).

Note 2: Grades exist for the following frozen vegetables: asparagus (spears, tips, cuts), green or wax beans (whole asparagus style, French cut and short cut), lima beans, broccoli (spears, cut, chopped), brussels sprouts, carrots (diced, sliced, whole), cauliflower, corn (whole kernel, cream style, cob), mixed vegetables (three or more), peas, peas and carrots, French fried potatoes (regular cut, julienne, crinkle cut), spinach (whole leaf, chopped), squash (cooked, uncooked, diced), leafy greens other than spinach (whole leaf, chopped), succotash and special blends of frozen vegetables.

Note 3: Grades exist for frozen concentrated apple juice.

d'une combinaison de ces derniers ajoutée directement au produit ou ajoutée sous la forme de sirop de concert avec de l'eau et un ou des jus de fruits (à concentration simple ou reconstitués);

- c. dans le cas d'un fruit particulier, toute autre substance dont l'addition au fruit en question est autorisée en vertu des Règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

Légumes congelés — Les légumes congelés doivent être le produit obtenu par la congélation de légumes frais préparés convenablement. Ils peuvent contenir du sel et, dans le cas de tout légume particulier, toute autre substance dont l'addition au légume en question est autorisée en vertu des Règlements mentionnés aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

Jus de fruit congelé — Le jus de fruit congelé doit être le liquide congelé non fermenté exprimé de fruits sains, propres, mûrs et frais, additionné ou non de vitamine C, de sucre, de sucre inverti ou de dextrose, à l'état sec seulement, 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 ainsi que leurs concentrés doivent être mis en conserve sans sucre, sucre inverti ou dextrose.

Jus (nom de fruit) concentré congelé — Le jus de fruit concentré congelé doit être le jus de fruit qui a été concentré à au moins la moitié de son volume initial par l'extraction d'eau et qui a été congelé. Il peut contenir un ingrédient édulcorant sec, sauf les concentrés de jus de pommes et de jus de raisins, et de la vitamine C. Aux fins de conformité aux bonnes méthodes de fabrication, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés: essences, huiles et pulpe du fruit désigné et eau.

4. CLASSIFICATION

Catégories — Les fruits, les légumes et les jus congelés doivent être fournis dans les catégories *Canada de fantaisie* ou *Canada de choix*, selon les prescriptions (par. 8.1), lorsque ces catégories existent (remarques 1, 2 et 3).

Remarque 1: Des catégories existent pour les fruits congelés suivants: baies, pommes tranchées, abricots, bleuets, cerises douces, cerises (rouges, sures ou dénoyautées), cocktails aux fruits, fruits à salade, salades aux fruits, boulettes de melons ou de cantaloups, pêches (en moitiés, en quartiers, en tranches ou en dés), rhubarbe coupée et fraises (entières ou tranchées).

Remarque 2: Des catégories existent pour les légumes congelés suivants: asperges (tuirons, pointes, morceaux), haricots verts ou beurre (en gousse (genre asperges), coupés à la française et coupés court), haricots de lima, brocoli (pousses, coupé, haché), choux de bruxelles, carottes (en dés, tranchées, entières), chou-fleur, maïs (à grains entiers, de type crème, en épis), légumes mixtes (trois ou plus), pois, pois et carottes, pommes de terre frites (coupe régulière, coupe julienne, coupe ondulée), épinards (à feuilles entières, hachées), courges (cuites, non cuites, en dés), légumes verts feuillus autres que les épinards (à feuilles entières, hachées), succotash et mélanges spéciaux de légumes congelés.

Remarque 3: Des catégories existent pour le jus de pommes concentré congelé.

4.2	Packaging Media — Frozen fruits packed in syrup shall be supplied in the minimum syrup strengths as prescribed in the Processed Products Regulations, Schedule IV, Table III, as specified (par. 8.1):	Agents de conservation — Les fruits congelés mis en conserve dans du sirop doivent être fournis suivant les densités minimales de sirop prescrites dans le Règlement sur les produits transformés, annexe IV, tableau III, selon les prescriptions (par. 8.1):
	extra heavy syrup	sirop très épais
	heavy syrup	sirop épais
	light syrup	sirop léger
	slightly sweetened water or fruit juice	eau ou jus de fruit légèrement sucré
	packed in juice.	mis en conserve dans du jus.
5.	GENERAL REQUIREMENTS	EXIGENCES GÉNÉRALES
5.1	Frozen fruits, vegetables and juices shall comply with the health and safety provisions of the Food and Drugs Act and Regulations as well as with the grade and identity standards and other provisions given in the Canada Agricultural Products Standards Act and the Processed Products Regulations. The products and all articles used as component parts or ingredients thereof shall be sound, clean, wholesome and fit for food. Stems and objectionable portions shall be removed before freezing; however, stems shall be permitted on mushrooms. The fruits and vegetables used shall be fresh, of the latest crop, and each product shall be of one variety or of similar varietal characteristics.	Les fruits, les légumes et les jus congelés doivent satisfaire aux prescriptions relatives à la santé et à la sécurité de la Loi et du Règlement des aliments et drogues ainsi qu'aux normes concernant la catégorie et l'identité et les autres prescriptions de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits transformés. Les produits et tous les articles utilisés comme composants ou ingrédients de ces produits et de ces articles doivent être en bon état, propres, sains et propres à la consommation humaine. Les tiges et les mauvaises parties doivent être enlevées avant la congélation, sauf dans le cas des champignons qui peuvent comporter des tiges. Les fruits et les légumes utilisés doivent être frais, provenir de la dernière récolte et chaque produit doit appartenir à la même variété ou à des variétés qui ont des caractéristiques semblables.
5.2	Determination of Grades	Détermination des catégories
5.2.1	The grades for frozen fruits shall be determined after complete thawing in unopened small packages or when samples are drawn from large containers, and the product shall be sufficiently free from ice crystals to permit handling of the fruit as individual units.	Les catégories des fruits congelés doivent être déterminées après la décongélation complète dans de petits emballages non ouverts ou lorsque les échantillons sont prélevés de gros contenants, et le produit doit être suffisamment exempt de cristaux de glace pour permettre la manutention des fruits séparément.
5.2.2	The grades for frozen vegetables shall be determined in the following manner:	Les catégories des légumes congelés doivent être déterminées comme suit:
	a. such factors as colour, uniformity of size, condition and absence of defects shall be considered immediately after thawing to the extent that the product is substantially free from ice crystals and can be handled as individual units; and	a. les facteurs comme la couleur, l'uniformité de grosseur, l'état et l'absence de défauts doivent être considérés immédiatement après la décongélation dans la mesure où le produit est presque complètement exempt de cristaux de glace et peut être manipulé séparément; et
	b. such factors as flavour, degree of tenderness and freedom from fibre shall be considered after the product is cooked for the required length of time.	b. les facteurs comme la saveur, le degré de tendreté et l'absence de fibres doivent être considérés après la cuisson du produit pendant la période requise.
5.2.3	The grades for frozen concentrated apple juice are the same as for canned apple juice on the basis of single-strength juice reconstituted according to label directions.	Les catégories de jus de pommes concentré congelé sont les mêmes que celles du jus de pommes en conserve en prenant comme base du jus à concentration simple reconstitué suivant les instructions figurant sur l'étiquette.
5.3	Frozen fruits, vegetables and juices processed in Canada shall be prepared in an establishment registered with the Canada Department of Agriculture under the Processed Products Regulations.	Les fruits, les légumes et les jus congelés transformés au Canada doivent être préparés dans un établissement enregistré auprès du ministère de l'Agriculture du Canada en vertu du Règlement sur les produits transformés.

6. DETAIL REQUIREMENTS, INSPECTION AND TESTING

6.1 The detail requirements concerning grades, standards, food additives, inspection and testing shall be as given in the publications referred to in par. 2.1.1 and 2.1.2.

6.2 The freezing operation shall be carried out in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The quick-freezing process shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached -18°C (0°F) at the thermal centre after thermal stabilization. The products shall be maintained at a sufficiently low temperature to maintain their quality during transportation, storage and distribution. The products shall be in a frozen state at all times and shall show no evidence of having thawed.

6.3 **Added Vitamin C** – Apple juice shall not contain less than 35 mg of biologically active ascorbic acid per 100 mL of single-strength juice at any time within 12 months from the date of packing, when determined according to an 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 Fruit and Vegetable 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 or juice
- b. Grade when applicable (par. 4.1 and Notes 1, 2 and 3)
- c. Packing medium for fruits packed in syrup (par. 4.2)
- d. If juice, concentrated juice, reconstituted juice, mixture of juices is desired
- e. Other required characteristics such as without salt, unsweetened, chopped, diced, sliced, whole, cooked, added vitamin C, dilution ratio
- f. Size of container (par. 7.1)
- g. Packaging, labelling, packing and marking details, if normal commercial practice is not suitable (par. 7.1).

EXIGENCES PARTICULIÈRES, INSPECTION ET ESSAIS

Les exigences particulières concernant les catégories, les normes, les additifs alimentaires, l'inspection et les essais sont celles prescrites dans les publications mentionnées aux al. 2.1.1 et 2.1.2.

L'opération de congélation doit être effectuée de manière que la gamme de températures de cristallisation maximale s'écoule rapidement. Le procédé de congélation rapide ne doit pas être considéré comme étant complet à moins et avant que la température du produit n'ait atteint -18°C (0°F) au centre thermique après la stabilisation thermique. Les produits doivent être conservés à une température suffisamment basse pour maintenir leur qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution. Les produits doivent toujours rester congelés sans présenter de signes de dégel.

Vitamine C ajoutée – Au cours des 12 mois suivant sa mise en conserve, le jus de pommes ne doit pas contenir à aucun moment moins de 35 mg d'acide ascorbique biologiquement actif par 100 mL de jus à concentration simple, 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 légumes et les fruits 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 emballage.

REMARQUES

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

- a. Nom du fruit, du légume ou du jus
- b. Catégorie, s'il y a lieu (par. 4.1 et remarques 1, 2 et 3)
- c. Agents de conservation dans le cas des fruits mis en conserve dans du sirop (par. 4.2)
- d. Si un jus, un jus concentré, un jus reconstitué ou un mélange de jus est requis
- e. Autres caractéristiques exigées comme sans sel, non sucré, haché, en dés, tranché, entier, cuit, additionné de vitamine C, rapport de dilution
- f. Taille du contenant (par. 7.1)
- g. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 7.1).

8.2	Source of Referenced Publications	Source 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, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.
8.2.2	The general principles of food hygiene and test methods 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 et les méthodes d'essai mentionnés 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