



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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 32.258-89

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

Tomato Catsup

Catsup aux tomates

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 32.258-89

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

Tomato Catsup

Catsup aux tomates

March/Mars 1989

ICS 67.080

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.

Preface

This document has been converted to a Government of Canada (GC) Standard in April 2014. Its previous designation was 32.258M. 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 32.258M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**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 | 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.

CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

TOMATO CATSUP

CATSUP AUX TOMATES

1. SCOPE

- 1.1 This specification applies to tomato catsup that meets the requirements of the grade *Canada Fancy* or *Canada Choice*. It is mainly intended to be used by food services in the procurement of food.

OBJET

La présente spécification s'applique au catsup aux tomates qui satisfait aux exigences de la classe *Canada de fantaisie* ou *Canada de choix*. Elle est principalement destinée à être utilisée par les services procédant à l'achat de denrées alimentaires.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

- 2.1.1 Department of Agriculture
Canadian Agricultural Products Standards Act
Processed Products Regulations.

Ministère de l'Agriculture
Loi sur les normes des produits agricoles du Canada
Règlement sur les produits transformés.

- 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

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

- MFO-5 — Examination for Mould Filaments, Canned Tomatoes, Tomato Juice and Vegetable Juice, Tomato Puree, Tomato Paste, Tomato Pulp and Tomato Catsup.

MFO-5 — Analyse des filaments de moisissures dans les tomates en conserve, le jus de tomates et le jus de légumes, la purée de tomates, la pâte de tomates, la pulpe de tomates et le catsup aux tomates.

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

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

3. DEFINITION

- 3.1 **Catsup** — Catsup is the heat-processed product prepared from the juice of red ripe tomatoes or sound tomato trimmings, from which seeds and skins have been removed and to which vinegar, salt, seasoning and sweetening ingredients have been added.

DÉFINITION

Catsup — Le catsup est le produit transformé à la chaleur qui est préparé à partir du jus de tomates rouges et mûres ou de parures de tomates saines dont les graines et les pelures ont été enlevées et auquel du vinaigre, du sel, des assaisonnements et des ingrédients édulcorants ont été ajoutés.

4. GENERAL REQUIREMENTS

- 4.1 Tomato catsup shall comply with the provisions of the Food and Drugs Act and Regulations as well as with the optional requirements of the grade *Canada Fancy* or *Canada Choice* as specified (par. 8.1) and as described in the Processed Products Regulations.

EXIGENCES GÉNÉRALES

Le catsup aux tomates doit satisfaire aux prescriptions de la Loi et du Règlement des aliments et drogues et aux exigences facultatives de la classe *Canada de fantaisie* ou *Canada de choix*, selon les prescriptions (par. 8.1), qui sont décrites dans le Règlement sur les produits transformés.

4.2 All ingredients and the final product shall be sound, clean, wholesome and fit for human consumption. All stems, skins, seeds and objectionable portions shall be removed before processing. Only mature, ripe, sound tomatoes or parts thereof shall be used.

4.3 Tomato catsup shall be processed and packaged under sanitary conditions in accordance with the general principles of food hygiene as given in par. 2.1.2.

5. DETAIL REQUIREMENTS

5.1 Tomato catsup to this specification shall contain the ingredients given in par. 3.1. As sweetening ingredient, sugar, invert sugar, fructose, glucose, dextrose or any combination thereof may be used. Food colouring and preservative may be added.

5.2 When examined according to the "Howard Method" or MFO-5, the amount of mould filaments, bacteria, yeast and spores shall not exceed the limits given in the Processed Products Regulations.

5.3 The tomato catsup shall have a shelf life of at least 12 months from the date of delivery.

6. PREPARATION FOR DELIVERY

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

6.2 The tomato catsup shall be packaged in containers of types and sizes 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. If grade *Canada Fancy* or *Canada Choice* is desired (par. 4.1)
- b. Packaging, labelling, packing and marking details if normal commercial practice is not suitable (par. 6.1)
- c. Container type and size (par. 6.2)
- d. If a specific sampling plan is to be applied (par. 7.1).

Tous les ingrédients et le produit final doivent être en bon état, propres, sains et propres à la consommation humaine. Tous les pédoncules et toutes les pelures, graines et mauvaises parties des tomates doivent être enlevés avant la transformation. Seules des tomates de belle venue, mûres et saines ou des parties de celles-ci doivent être utilisées.

Le catsup aux tomates doit être transformé et conditionné dans des conditions hygiéniques conformément aux principes généraux d'hygiène alimentaire mentionnés à l'al. 2.1.2.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Le catsup aux tomates fourni sur référence à la présente spécification doit contenir les ingrédients mentionnés au par. 3.1. On peut utiliser à titre d'ingrédient édulcorant du sucre, du sucre inverti, du fructose, du glucose, du dextrose ou toute combinaison de ces ingrédients. Un colorant pour aliments et un agent de conservation peuvent être ajoutés.

Lorsque le catsup est examiné suivant la méthode Howard ou la méthode MFO-5, les quantités de filaments de moisissures, de bactéries, de levures et de spores ne doivent pas dépasser les limites prescrites dans le Règlement sur les produits transformés.

Le catsup aux tomates doit avoir une durée de conservation d'au moins 12 mois à compter de la date de livraison.

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

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

Le catsup aux tomates doit être conditionné dans des contenants des types et tailles prescrits (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. Si la classe *Canada de fantaisie* ou *Canada de choix* est requise (par. 4.1)
- b. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 6.1)
- c. Type et taille du contenant (par. 6.2)
- d. Si un plan d'échantillonnage particulier est requis (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, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

8.2.2 The general principles of food hygiene and the examination method 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 la méthode d'analyse 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