



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

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

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

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

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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

GCS

Food

32.1

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

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

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

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

GCS

Produits alimentaires

32.1

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

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

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

32.14-87

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

32.15-87

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

32.16-88

Pasta Products (ICS 67.060)

32.17-89

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

32.44-92

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

32.46-92

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

32.48-92

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

32.50-92

Pork Cuts (ICS 67.120)

32.56-90

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

32.60-90

Cottage Rolls (ICS 67.080)

32.61-90

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

32.63-91

Smoked Ham (ICS 67.120)

32.65-90

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

32.69

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

32.14-87

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

32.15-87

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

32.16-88

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

32.17-89

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

32.44-92

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

32.46-92

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

32.48-92

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

32.50-92

Coupes de porc (ICS 67.120)

32.56-90

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

32.60-90

Soc roulé (ICS 67.080)

32.61-90

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

32.63-91

Jambon fumé (ICS 67.120)

32.65-90

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

32.69

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91

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

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Vegetable Oil (ICS 67.080)

32.77

Lard (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

32.113-91

Instant Coffee (ICS 67.080)

32.141-91

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

32.142

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

32.143

Canned Fish (ICS 67.080)

32.161

Butter (ICS 67.080)

32.163

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

32.165

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

32.166

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

32.72-91

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

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Huile végétale (ICS 67.080)

32.77

Saindoux (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

32.113-91

Café instantané (ICS 67.080)

32.141-91

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

32.142

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

32.143

Poisson en conserve (ICS 67.080)

32.161

Beurre (ICS 67.080)

32.163

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

32.165

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

32.166

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

32.168

Milk Powder (ICS 67.080)

32.172

Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)

32.175

Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)

32.181

Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)

32.183

Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)

32.184

Shell Eggs (ICS 67.080)

32.208

Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)

32.211

Molasses (ICS 67.080)

32.234

Canned Pie Fillings (ICS 67.080)

32.236

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

32.237

Peanut Butter (ICS 67.080)

32.250

Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)

32.252

Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)

32.253

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

32.254

Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)

32.258

Tomato Catsup (ICS 67.080)

32.168

Lait en poudre (ICS 67.080)

32.172

Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)

32.175

Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)

32.181

Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)

32.183

Dindes éviscérées (ICS 67.080)

32.184

Œufs en coquille (ICS 67.080)

32.208

Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)

32.211

Mélasse (ICS 67.080)

32.234

Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)

32.236

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

32.237

Beurre d'arachides (ICS 67.080)

32.250

Fruits et légumes frais (ICS 67.080)

32.252

Légumes déshydratés (ICS 67.080)

32.253

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

32.254

Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)

32.258

Catsup aux tomates (ICS 67.080)

32.262

Dried Beans and Peas (ICS 67.080)

32.276

Dried Fruit (ICS 67.080)

32.281

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

32.283

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

32.262

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

32.276

Fruits séchés (ICS 67.080)

32.281

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

32.283

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

GCS 32.276-89

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

Dried Fruit

Fruits séchés

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 32.276-89

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

Dried Fruit

Fruits séchés

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.

**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.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.

Preface

This document has been converted to a Government of Canada (GC) Standard in April 2014. Its previous designation was 32.276M. 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 32.276M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES
GÉNÉRALES DU CANADA****DRIED FRUIT****FRUITS SÉCHÉS****1. SCOPE**

- 1.1 This specification applies to properly prepared fruits from which a major portion of the moisture has been removed to ensure preservation of the fruit. 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.

OBJET

La présente spécification s'applique aux fruits convenablement préparés dont pratiquement toute l'eau a été enlevée pour assurer la conservation des fruits. 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.

2. APPLICABLE PUBLICATIONS

- 2.1 The following publications are applicable to this specification:
- 2.1.1 Canadian General Standards Branch (CGSB)
CAN/CGSB-8.2-M — Sieves, Testing, Woven Wire, Metric.
- 2.1.2 Department of Agriculture
Canada Agricultural Products Standards Act
Processed Products Regulations.
- 2.1.3 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
MFA-8 — Method for Sampling and Examination of Dried Fruits for Filth
EXLP-13 — Determination of Extraneous Material in Raisins and Currants.
- 2.1.4 Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the AOAC.
- 2.2 Reference to the above publications is to the latest issues. The sources for these publications are shown in the Notes section.

PUBLICATIONS APPLICABLES

Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:

Office des normes générales du Canada (ONGC)
CAN/CGSB-8.2-M — Tamis de contrôle en toile métallique, métriques.

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
MFA-8 — Méthode d'échantillonnage et d'analyse des saletés dans les fruits séchés
EXLP-13 — Dosage des matières étrangères dans les raisins secs et les raisins de Corinthe.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Official Methods of Analysis of the AOAC.

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

3. GENERAL REQUIREMENTS

- 3.1 In addition to the requirements in this specification, dried (evaporated) fruits shall meet the requirements of the Food and Drug Regulations and the Processed Products Regulations.
- 3.2 All fruits used for processing shall be clean, sound, edible, properly matured and of the latest crop. They shall be prepared, processed and packed under sanitary conditions in accordance with good manufacturing practice.
- 3.3 Each type of dried fruit shall be of one variety or of similar varietal characteristics.

4. DETAIL REQUIREMENTS

4.1 **Dried (Evaporated) Apples** — Dried (evaporated) apples shall be peeled, cored and cut into rings or slices, quarters or segments and the greater portion of the moisture must be removed. They shall be sulphured and dried to the extent that:

- a. the dried product does not contain more than 24.0% moisture by mass when determined according to par. 6.2.1;
- b. the sulphur dioxide content of the dried product is not less than 700 parts per million and not more than 2500 parts per million when determined according to par. 6.2.2.

Notwithstanding the requirements above, dried (evaporated) apples, shall, when specified (par. 7.1), be packed without the addition of sulphur dioxide and shall be described as "unbleached". They shall meet the requirements of the grade Canada Choice as described in the Processed Products Regulations.

4.2 **Dried (Evaporated) Apricots** — Dried (evaporated) apricots to this specification shall be cleanly cut in halves and not torn. They shall be of a size that will permit retention on a 25 mm sieve (CAN/CGSB-8.2-M). They shall possess a bright colour, typical of well-matured apricots. The moisture content shall not exceed 26.0% of the mass of the fruit when determined according to par. 6.2.1. Not more than 15.0% by mass may be slabs; may be immature or possess pits or pieces of pits; may be damaged by discolouration, sunburn, hail marks, scab, disease, insect injury or other similar defects. Not more than 5.0% of the fruit may be affected by mold, insect injury, dirt or other foreign material and none of the fruit shall be decayed.

EXIGENCES GÉNÉRALES

Outre les exigences de la présente spécification, les fruits séchés (évaporés) doivent satisfaire aux prescriptions du Règlement des aliments et drogues et du Règlement sur les produits transformés.

Tous les fruits utilisés aux fins de transformation doivent être propres, sains, comestibles, mûrs et provenir de la récolte la plus récente. Ils doivent être préparés, transformés et emballés dans des conditions hygiéniques conformément aux bonnes méthodes de fabrication.

Chaque type de fruit séché doit appartenir à la même variété ou à des variétés qui ont des caractéristiques semblables.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Pommes séchées (évaporées) — Les pommes séchées (évaporées) doivent être pelées, débarrassées de leur trognon et coupées en rondelles ou en tranches, en quartiers ou en segments et pratiquement toute l'eau qu'elles contiennent doit être enlevée. Elles doivent être soufrées et séchées de manière que:

- a. le produit séché contienne au plus 24.0% d'eau en masse déterminée conformément à l'al. 6.2.1;
- b. la teneur en dioxyde de soufre du produit séché ne soit pas inférieure à 700 parties par million ni supérieure à 2500 parties par million lorsqu'elle est déterminée conformément à l'al. 6.2.2.

Nonobstant les exigences susmentionnées, les pommes séchées (évaporées) doivent, sur prescription (par. 7.1), être emballées sans être additionnées de dioxyde de soufre et décrites comme étant "non blanchies". Elles doivent satisfaire aux exigences concernant la catégorie Canada de choix décrites dans le Règlement sur les produits transformés.

Abricots séchés (évaporés) — Les abricots séchés (évaporés) fournis sur référence à la présente spécification doivent être nettement coupés en moitiés et non déchiquetés. Ils doivent être d'une grosseur de manière à être refusés sur un tamis de 25 mm (CAN/CGSB-8.2-M). Ils doivent posséder une couleur claire caractéristique d'abricots bien mûrs. La teneur en eau, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas dépasser 26.0% de la masse du fruit. Il ne doit pas y avoir plus de 15.0% en masse des abricots qui sont des morceaux, qui ne sont pas complètement mûrs, qui contiennent des noyaux ou des parties de noyaux, qui présentent des défauts dus à la décoloration, l'insolation, la grêle, des cicatrices, des maladies, des insectes ou d'autres causes semblables. Il ne doit pas y avoir plus de 5.0% des fruits qui sont endommagés par la moisissure, les insectes, la terre ou d'autres matières étrangères et aucune pourriture n'est tolérée.

- 4.3 **Dried Blueberries** — Dried blueberries shall be blueberries that have been cleaned and screened and from which the greater portion of the moisture has been removed. Dried blueberries shall not contain more moisture than 15.0% by mass when determined by the method given in par. 6.2.1. They shall meet the requirements of the grade Canada Choice as described in the Processed Products Regulations.
- 4.4 **Dried Currants** — Dried currants to this specification shall possess a good characteristic flavour and colour and be prepared from well-matured grapes. The moisture content of the finished product shall not exceed 18.0% by mass when determined as given in par. 6.2.1.
- 4.5 **Dried Dates** — The dates shall be of the cane sugar variety and be whole, pitted, reasonably plump, well matured, developed and fleshed, and reasonably uniform in size and colour. They shall be free from foreign material. The dates shall not contain less than 68.0% total sugar on the moisture-free basis when determined according to par. 6.2.3. Unless otherwise specified (par. 7.1), the moisture content shall not be less than 20.0% and not more than 25.0% when determined according to par. 6.2.1.
- 4.6 **Dried (Evaporated) Figs** — Dried (evaporated) figs to this specification shall consist of one variety, which shall be reasonably well matured and uniform in size. They shall possess a typical dried fig flavour and odour and shall be free from foreign material. Dried (evaporated) figs packed in completely sealed packages shall not contain more than 30.0% moisture by mass when determined in accordance with par. 6.2.1.
- 4.7 **Dried (Evaporated) Pears** — Dried (evaporated) pears to this specification shall be cleanly cut in halves and not torn. They shall be of a size that will permit retention on a 28 mm sieve (CAN/CGSB-8.2-M). They shall possess a reasonably uniform, bright colour, characteristic of mature pears. The moisture content shall not exceed 26.0% of the mass of the fruit when determined in accordance with par. 6.2.1. Not more than 15.0% by mass may be slabs, immature or scraps; may be affected by russet or other discolouration, sunburn, hail marks, scab, disease, insect injury or other similar defects. Not more than 5.0% of the fruit may be affected by mold, insect injury, dirt or other foreign material. None of the fruit shall be decayed.
- Bleuets séchés** — Les bleuets séchés doivent être des bleuets qui ont été nettoyés et tamisés et desquels pratiquement toute l'eau a été enlevée. Ils ne doivent pas contenir plus de 15.0% en masse d'eau déterminée conformément à la méthode décrite à l'al. 6.2.1. Les bleuets séchés doivent satisfaire aux exigences de la catégorie Canada de choix décrites dans le Règlement sur les produits transformés.
- Raisins de Corinthe séchés** — Les raisins de Corinthe fournis sur référence à la présente spécification doivent posséder une bonne saveur et couleur caractéristiques de l'espèce et être préparés à partir de grains bien mûris. La teneur en eau du produit fini, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas dépasser 18.0% en masse.
- Dattes séchées** — Les dattes doivent être de la variété du sucre de canne, être entières, dénoyautées, assez pleines, bien mûries, développées ainsi que charnues et présenter une couleur et une grosseur assez uniformes. Elles doivent être exemptes de matières étrangères. La teneur en sucre (total) des dattes, déterminée conformément à l'al. 6.2.3, ne doit pas être inférieure à 68.0% de la masse à l'état anhydre. Sauf indication contraire (par. 7.1), la teneur en eau, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas être inférieure à 20.0% ni supérieure à 25.0%.
- Figues séchées (évaporées)** — Les figues séchées (évaporées) fournies sur référence à la présente spécification doivent être d'une même variété, être raisonnablement bien mûries et de grosseur uniforme. Elles doivent posséder la saveur et l'odeur typique des figues séchées et être exemptes de matières étrangères. Les figues séchées (évaporées) emballées dans des contenants entièrement hermétiques ne doivent pas contenir plus de 30.0% en masse d'eau déterminée conformément à l'al. 6.2.1.
- Poires séchées (évaporées)** — Les poires séchées (évaporées) fournies sur référence à la présente spécification doivent être nettement coupées en moitiés et non déchiquetées. Elles doivent être d'une grosseur de manière à être refusées sur un tamis de 28 mm (CAN/CGSB-8.2-M). Elles doivent posséder une couleur raisonnablement uniforme et brillante caractéristique de poires mûres. La teneur en eau, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas dépasser 26.0% de la masse du fruit. Il ne doit pas y avoir plus de 15.0% en masse des poires qui sont des morceaux, qui ne sont pas complètement mûries ou qui sont des retailles, qui sont roussies ou décolorées d'une manière semblable ou qui présentent des défauts dus à l'insolation, la grêle, des cicatrices, des maladies, des insectes ou d'autres causes semblables. Il ne doit pas y avoir plus de 5.0% des fruits qui sont endommagés par la moisissure, les insectes, la terre ou d'autres matières étrangères. Aucune pourriture n'est tolérée.

4.8 **Dried (Evaporated) Prunes** — Unless otherwise specified (par. 7.1), the prunes shall be provided in size 40/50, i.e., 40 to 50 prunes/454 g. Moisture content shall not exceed 24.0% of the mass of the fruit, exclusive of pits, when determined in accordance with par. 6.2.1. Not more than 15.0% by mass may have off-colour skins. Not more than 8.0% may be porous, woody, fibrous, immature or possess flesh interspersed with excessive air pockets; may be damaged by fermentation, growth cracks, splits, scab, sunburn or insects. Not more than 5.0% of the fruit may be affected by insect damage, mold, dirt or other foreign material. None of the fruit shall be decayed.

Pruneaux séchés (éaporés) — Sauf indication contraire (par. 7.1), les pruneaux doivent être fournis dans la taille 40/50, i.e., 40 à 50 pruneaux/454 g. La teneur en eau, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas dépasser 24.0% de la masse du fruit, à l'exclusion des noyaux. Il ne doit pas y avoir plus de 15.0% en masse des pruneaux qui présentent une couleur anormale de la peau. Il ne doit pas y avoir plus de 8.0% des pruneaux qui sont poreux, ligneux, fibreux, qui ne sont pas complètement mûris, qui possèdent une chair piquée excessivement de poches d'air ou qui présentent des défauts dus à la fermentation, au crevassement, au fendillement, aux cicatrices, à l'insolation ou aux insectes. Il ne doit pas y avoir plus de 5.0% des fruits qui sont endommagés par les insectes, la moisissure, la terre ou d'autres matières étrangères. Aucune pourriture n'est tolérée.

4.9 **Dried (Evaporated) Peaches** — Dried (evaporated) peaches shall be cleanly cut in halves and not torn. They shall be of a size that will permit retention on a 28 mm sieve (CAN/CGSB-8.2-M). They shall possess a reasonably uniform, bright colour, characteristic of mature peaches. The moisture content shall not exceed 25.0% of the mass of the fruit when determined in accordance with par. 6.2.1. Not more than 15.0% by mass may be slabs, immature or possess pits or pieces of pits; damaged by discolouration, sunburn, hail marks, scab, disease, insect injury or other similar defects. Not more than 5.0% of the fruit may be affected by mold, insect injury, dirt or other foreign material and none of the fruit shall be decayed.

Pêches séchées (éaporées) — Les pêches séchées (éaporées) doivent être nettement coupées en moitiés et non déchiquetées. Elles doivent être d'une grosseur de manière à être refusées sur un tamis de 28 mm (CAN/CGSB-8.2-M). Elles doivent posséder une couleur raisonnablement uniforme et brillante caractéristique de pêches mûres. La teneur en eau, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas dépasser 25.0% de la masse du fruit. Il ne doit pas y avoir plus de 15.0% en masse des pêches qui sont des morceaux, qui ne sont pas complètement mûries, qui contiennent des noyaux ou des parties de noyaux ou qui présentent des défauts dus à la décoloration, à l'insolation, la grêle, des cicatrices, des maladies, des insectes ou d'autres causes semblables. Il ne doit pas y avoir plus de 5.0% de fruits qui sont endommagés par la moisissure, les insectes, la terre ou d'autres matières étrangères et aucune pourriture n'est tolérée.

4.10 **Raisins** — The raisins to this specification shall be of the following types, as specified (par. 7.1): Seedless (Sultanina), Muscat, Sultana (Unseeded). The moisture content of the raisins shall not exceed 18.0% by mass when determined in accordance with par. 6.2.1. The raisins shall possess a good characteristic colour and flavour and be prepared from well-matured grapes. The raisins shall not contain more than 2 pieces of stems and 40 capstems per kilogram. Seeded raisins shall not contain more than 40 seeds per kilo. Not more than 5.0% of the fruit may be damaged, poorly developed or blowovers, damaged by fermentation, mold, insect injury, dirt or other foreign material. The raisins shall be practically free from grit, sand or silt so that the appearance or edibility of the product is not affected.

Raisins secs — Les raisins secs fournis sur référence à la présente spécification doivent être des types suivants, selon les prescriptions (par. 7.1): raisin sans pépins (Sultanina), raisin Muscat, raisin de Smyrne (épépiné). La teneur en eau des raisins secs, déterminée conformément à l'al. 6.2.1, ne doit pas dépasser 18.0% en masse. Les raisins secs doivent posséder une bonne couleur et saveur caractéristiques de l'espèce et être préparés à partir de grains bien mûris. Ils ne doivent pas contenir plus de 2 morceaux de rafle et 40 pédicelles par kilogramme. Les raisins secs épépinés ne doivent pas contenir plus de 40 pépins par kilo. Il ne doit pas y avoir plus de 5.0% des fruits qui sont avariés, mal développés ou excessivement légers ou qui présentent des défauts dus à la fermentation, la moisissure, les insectes, la terre ou autres matières étrangères. Les raisins secs doivent être pratiquement exempts de gravier, de sable ou de terre pouvant nuire à leur aspect ou comestibilité.

5. PREPARATION FOR DELIVERY

PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

5.1 Unless otherwise specified (par. 7.1), normal commercial packaging, labelling, packing and marking shall be acceptable.

Sauf indication contraire (par. 7.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

6. INSPECTION

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

6.2 Testing

6.2.1 The moisture content shall be determined according to AOAC method 22.013.

6.2.2 The sulphur dioxide content shall be determined according to AOAC method 20.126.

6.2.3 The total sugar content shall be determined according to AOAC method 31.085.

6.2.4 Determination of extraneous material shall be performed according to the methods given in par. 2.1.3.

7. NOTES

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

- a. Name of the dried (evaporated) fruit
- b. If unbleached dried apples are required (par. 4.1)
- c. If other moisture content is to be specified (par. 4.5)
- d. If other prune size than 40/50 is required (par. 4.8)
- e. Type of raisins required (par. 4.10)
- f. Packaging, labelling, packing and marking details if normal commercial practice is not suitable (par. 5.1)
- g. If a specific sampling plan is to be applied (par. 6.1).

7.2 Sources of Referenced Publications

7.2.1 The publication referred to in par. 2.1.1 and the Acts and Regulations shown in par. 2.1.2 and 2.1.3 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 997-2560.

7.2.2 The general principles of food hygiene and test methods referred to in par. 2.1.3 may be obtained from the Department of National Health and Welfare, Health Protection Branch, Food Directorate, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

7.2.3 The publication referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, USA.

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. 7.1).

Essais

La teneur en eau doit être déterminée conformément à la méthode 22.013 de l'AOAC.

La teneur en dioxyde de soufre doit être déterminée conformément à la méthode 20.126 de l'AOAC.

La teneur totale en sucre doit être déterminée conformément à la méthode 31.085 de l'AOAC.

Le dosage des matières étrangères doit être effectué conformément aux méthodes mentionnées à l'al. 2.1.3.

REMARQUES

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

- a. Nom du fruit séché (évacué)
- b. Si des pommes séchées non blanchies sont exigées (par. 4.1)
- c. Si une autre teneur en eau doit être prescrite (par. 4.5)
- d. Si une taille de pruneau autre que 40/50 est requise (par. 4.8)
- e. Type de raisins secs exigé (par. 4.10)
- f. Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si les usages commerciaux habituels ne conviennent pas (par. 5.1)
- g. Si un plan d'échantillonnage particulier est requis (par. 6.1).

Sources de diffusion des publications de référence

La publication mentionnée à l'al. 2.1.1 ainsi que les Lois et Règlements précisés aux al. 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.

Les principes généraux d'hygiène alimentaire et les méthodes d'essai mentionnés à l'al. 2.1.3 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.

La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.