



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canadian General Standards Board Office des normes générales du Canada

Series 32

# WITHDRAWAL

August 2015

# **Standards in series**

## **Food**

These National Standards of Canada are hereby withdrawn due to limited use and support for their revision.

The Standards Council of Canada requires that accredited Standards Development Organizations, such as the CGSB, regularly review a consensus Standard to determine whether to re-approve, revise or withdraw. The review cycle is normally five years from the publication date of the latest edition of the Standard.

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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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

Août 2015

## **Normes de la série Produits alimentaires**

Ces Normes nationales du Canada sont retirées par le présent avis en raison de leur utilisation limitée et du manque de support pour leur révision.

Le Conseil canadien des normes exige que les organismes accrédités d'élaboration de normes, tel que l'ONGC, effectue régulièrement un examen des normes consensuelles afin de déterminer s'il y a lieu d'en renouveler l'approbation, de les réviser ou de les retirer. Le cycle d'examen d'une norme est généralement de cinq ans à partir de la date de publication de la dernière édition de celle-ci.

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/](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/), by e-mail at [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca) or by mail at Sales Centre, Canadian General Standards Board, 11 Laurier Street, Gatineau, Canada K1A 1G6.

**CAN/CGSB-32.300-M87**

Canola Oil, Crude, Degummed and Refined  
(ICS 67.200.20)

**CAN/CGSB-32.301-M87**

Canola Meal (ICS 67.200.20)

**CAN/CGSB-32.302-M87**

Use of Flexible Laminated Pouches for  
Thermally Processed Foods  
(ICS 67.200.20)

**CAN/CGSB-32.303-M90**

Soya Oil (ICS 67.200.20)

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 1-800-665-2472, par télécopieur au 819-956-5740, par Internet à : [www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/), par courriel à [ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca), ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau, Canada K1A 1G6.

**CAN/CGSB-32.300-M87**

Huile de canola, brute, dégommée et raffinée (ICS 67.200.20)

**CAN/CGSB-32.301-M87**

Tourteau de canola (ICS 67.200.20)

**CAN/CGSB-32.302-M87**

Emploi des sacs en produit laminé souple pour l'emballage des aliments stérilisés (ICS 67.200.20)

**CAN/CGSB-32.303-M90**

Huile de soja (ICS 67.200.20)

**NATIONAL  
STANDARD  
OF CANADA**

**NORME  
NATIONALE  
DU CANADA**

**CAN/CGSB-32.300-M87**

Supersedes/Remplace  
CAN/CGSB-32.300-M76

**Canola Oil,  
Crude,  
Degummed  
and Refined**

**Huile de  
canola, brute,  
dégommée et  
raffinée**

*Withdrawn/ Retirée*

The CANADIAN GENERAL STANDARDS BOARD (CGSB), under whose auspices this standard has been developed is a government agency within the Federal Department of Supply and Services. The 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. The standards committees are composed of representatives of relevant interests including producers, consumers and other users, retailers, governments, educational institutions, technical, professional and trade societies, and research and testing organizations. Any given standard is developed on the consensus of views expressed by such representatives. The Minister's Advisory Council on CGSB reviews the results of the consensus process.

The CGSB has been accredited by the Standards Council of Canada as a national standards-writing organization. The standards that it develops and offers as National Standards of Canada conform to the criteria and procedures established for this purpose by the Standards Council of Canada. In addition to standards it publishes as national standards, the CGSB produces standards to meet particular needs, in response to requests from a variety of sources in both the public and private sectors. Both CGSB standards and national standards developed by the CGSB are developed in conformance with the policies described in the Policy Manual for the Development and Maintenance of Standards by CGSB.

CGSB standards are subject to review and revision at any time, so as to ensure that they keep abreast of technological progress. 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 CGSB standards, including details on latest issues and amendments, and ordering instructions, will be found in the Catalogue of Standards and Qualified Products Lists which is published annually and is available without charge upon request.

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.

Many tests required by CGSB standards are inherently hazardous. The CGSB neither assumes nor accepts any responsibility for any injury or damage that may occur during or as the result of tests, wherever performed.

The CGSB takes no position respecting the validity of any patent rights asserted with any item connected with this standard. Users of this standard are expressly advised that determination of the validity of any such patent rights are entirely their own responsibility.

Further information on the CGSB and its services and standards may be obtained from:

The Secretary  
Canadian General Standards Board  
Ottawa, Canada  
K1A 1G6

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme fédéral relevant du ministère des Approvisionnements et Services. 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. Les comités des normes sont composés de représentants des groupes intéressés aux normes à l'étude, notamment les fabricants, les consommateurs et autres utilisateurs, les détaillants, les gouvernements, les institutions d'enseignement, les associations techniques, professionnelles et commerciales ainsi que les organismes de recherche et d'essai. Chaque norme est élaborée avec l'accord de tous les représentants. Le Conseil consultatif du Ministre pour l'ONGC passe en revue les décisions prises par consensus.

Le Conseil canadien des normes a conféré à l'ONGC le titre d'organisme rédacteur de normes nationales. En conséquence, les normes que l'Office élabore et soumet à titre de Normes nationales du Canada se conforment aux critères et procédures établis à cette fin par le Conseil canadien des normes. Outre la publication de normes nationales, l'ONGC rédige également des normes visant des besoins particuliers, à la demande de plusieurs organismes tant du secteur privé que du secteur public. Les normes de l'ONGC et les normes nationales établies par cet organisme sont conformes aux politiques énoncées dans le Manuel des politiques d'élaboration et de mise à jour des normes de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les normes de l'ONGC font l'objet de révisions périodiques. 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 de l'ONGC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue des normes et des listes des produits homologués publié chaque année. Cette publication peut également être obtenue sur demande, sans frais.

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.

Plusieurs des tests requis aux termes des normes de l'ONGC sont dangereux. 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.

L'ONGC ne se prononce pas quant à la validité de la propriété industrielle de chaque article assujetti à la présente norme. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité de la propriété industrielle.

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

Le Secrétaire  
Office des normes générales du Canada  
Ottawa, Canada  
K1A 1G6

The STANDARDS COUNCIL OF CANADA is the coordinating body of the National Standards System, a federation of independent, autonomous organizations working towards the further development and improvement of voluntary standardization in the national interest.

The principal objects of the Council are to foster and promote voluntary standardization as a means of advancing the national economy, benefitting the health, safety and welfare of the public, assisting and protecting the consumer, facilitating domestic and international trade, and furthering international cooperation in the field of standards.

A National Standard of Canada is a standard which has been approved by the Standards Council of Canada and one which reflects a reasonable agreement among the views of a number of capable individuals whose collective interests provide, to the greatest practicable extent, a balance of representation of producers, users, consumers and others with relevant interests, as may be appropriate to the subject in hand. It normally is a standard that is capable of making a significant and timely contribution to the national interest.

Approval of a standard as a National Standard of Canada indicates that a standard conforms to the criteria and procedures established by the Standards Council of Canada. Approval does not refer to the technical content of the standard; this remains the continuing responsibility of the accredited standards-writing organization.

Those who have a need to apply standards are encouraged to use National Standards of Canada whenever practicable. These standards are subject to periodic review; therefore, users are cautioned to obtain the latest edition from the organization preparing the standard.

The responsibility for approving National Standards of Canada rests with the:

Standards Council of Canada,  
350 Sparks Street,  
Ottawa, Ontario.  
K1R 7S8

Le CONSEIL CANADIEN DES NORMES est l'organisme de coordination du Système de normes nationales, une fédération d'organismes indépendants et autonomes qui travaillent au développement et à l'amélioration de la normalisation volontaire dans l'intérêt national.

Les principaux buts du Conseil sont d'encourager et de promouvoir la normalisation volontaire comme moyen d'améliorer l'économie nationale, d'améliorer la santé, la sécurité et le bien-être du public, d'aider et de protéger le consommateur, de faciliter le commerce national et international et de favoriser la coopération internationale dans le domaine de la normalisation.

Une Norme nationale du Canada est une norme, approuvée par le Conseil canadien des normes, qui reflète une entente raisonnable parmi les points de vue d'un certain nombre de personnes compétentes dont les intérêts réunis forment, au degré le plus élevé possible, une représentation équilibrée des producteurs, utilisateurs, consommateurs et d'autres personnes intéressées, selon le domaine envisagé. Il s'agit généralement d'une norme qui peut apporter une contribution appréciable, en temps opportun, à l'intérêt national.

L'approbation d'une norme en tant que Norme nationale du Canada indique qu'elle est conforme aux critères et méthodes établis par le Conseil canadien des normes. L'approbation ne porte pas sur l'aspect technique de la norme; cet aspect demeure la responsabilité de l'organisme rédacteur de normes accrédité.

Il est recommandé aux personnes qui ont besoin de normes de se servir des Normes nationales du Canada lorsque la chose est possible. Ces normes font l'objet d'exams périodiques; c'est pourquoi il est recommandé aux utilisateurs de se procurer l'édition la plus récente de la norme auprès de l'organisme qui l'a préparée.

La responsabilité d'approuver les Normes nationales du Canada incombe au:

Conseil canadien des normes  
350, rue Sparks  
Ottawa, Ontario.  
K1R 7S8

NATIONAL  
STANDARD  
OF CANADA

CANOLA OIL, CRUDE,  
DEGUMMED AND REFINED

NORME  
NATIONALE  
DU CANADA

HUILE DE CANOLA, BRUTE,  
DÉGOMMÉE ET RAFFINÉE

Withdrawn/ Retirée

Prepared by/Préparée par

Canadian General Standards Board  
l'Office des normes générales du Canada

Approved by/Approuvée par le



Standards Council of Canada  
Conseil canadien des normes



Published June 1987 by the  
Canadian General Standards Board  
Ottawa, Canada K1A 1G6

Publiée, juin 1987, par  
l'Office des normes générales du Canada  
Ottawa, Canada K1A 1G6

©Minister of Supply and Services Canada — 1987

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

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1987

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 CANOLA OIL  
COMITÉ DE L'HUILE DE CANOLA

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

Canbra Foods Ltd.

Technical University of Nova Scotia  
Canola Crushers of Western Canada  
POS Pilot Plant Corporation  
Canadian Grain Commission  
Department of Regional Industrial Expansion  
Department of Supply and Services

Canada Packers Inc.  
CSP Foods Ltd.  
Department of Agriculture  
Department of Agriculture  
Department of Agriculture  
University of Manitoba  
Department of Agriculture  
Canola Council of Canada

Maple Leaf Monarch  
Department of National Health and Welfare

NARP Processors Ltd.  
Grain Marketing Bureau  
Nabisco Brands Ltd.  
Procter & Gamble Inc.  
Canadian General Standards Board

Campbell, Dr S.J.

Chairman/Président

Ackman, Dr R.G.  
Broeska, R.  
Carr, R.  
Daun, Dr J.  
DeLeeuw, A.J.  
Doust, W.H.

Duff, H.G.

Dyck, J.

Erridge, P.M.

Ho, Dr S.K.

Kramer, Dr J.

McDonald, Dr B.

McGregor, Dr D.J.

McGregor, E.

Ms./Mme

McNamara, J.

Mercey, J.

Patel, N.

Sigal, S.

Ward, J.

Weber, W.A.

Siikanen, E.

Ms./Mme

Secretary/Secrétaire

Canbra Foods Ltd.

Université technique de Nouvelle-Écosse  
Canola Crushers of Western Canada  
POS Pilot Plant Corporation  
Commission canadienne des grains  
Ministère de l'Expansion industrielle régionale  
Ministère des Approvisionnements  
et Services  
Canada Packers Inc.  
CSP Foods Ltd.  
Ministère de l'Agriculture  
Ministère de l'Agriculture  
Ministère de l'Agriculture  
Université du Manitoba  
Ministère de l'Agriculture  
Conseil de canola du Canada

Maple Leaf Monarch  
Ministère de la Santé nationale et du  
Bien-être social  
NARP Processors Ltd.  
Bureau de commercialisation des grains  
Nabisco Brands Ltd.  
Procter & Gamble Inc.  
Office des normes générales du Canada

Acknowledgement is made for the French translation of this National Standard of Canada 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 Norme nationale du Canada.

## PREAMBLE

Those varieties of rapeseed, which have very low level of erucic acid and glucosinolates, are called canola. The maximum level of erucic acid in the oil is 2% by mass. Besides crude oils this revised standard covers also the refined edible oil.

The joint FAO/WHO Codex Alimentarius Committee published in 1981 an international standard on Edible Low Erucic Acid Rapeseed Oil. This National Standard of Canada deviates from the international standard on the following points:

- Canadian erucic acid level is lower
- name of the product in Canada is canola oil
- requirements on GLC ranges, additives, contaminants and brassica sterol are not included in the Canadian standard
- test methods used in Canada are AOCS methods
- minor differences on specific gravity and saponification value in the Canadian standard based on more recent data.

## PRÉAMBULE

Ces variétés de graines de colza, qui ont une teneur très faible en acide érucique et en glucosinolate, s'appellent canola. La teneur maximale en acide érucique de cette huile est de 2% en masse. En plus des exigences concernant les huiles brutes, la présente norme comprend aussi les exigences relatives à l'huile raffinée et comestible.

Le Comité mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius a publié en 1981 une norme internationale traitant de l'huile de colza comestible à faible teneur en acide érucique. La présente Norme nationale du Canada diffère de la norme internationale par les points suivants:

- la teneur en acide érucique du produit canadien est moins élevée
- la désignation du produit au Canada est huile de canola
- les exigences relatives aux plages établies pour la chromatographie liquide-gaz, aux additifs, aux contaminants et aux stérols Brassica ne sont pas comprises dans la norme canadienne
- les méthodes d'essai utilisées au Canada sont celles de l'AOCS
- la norme canadienne présente des petites différences en termes de densité et d'indice de saponification qui sont basées sur des données plus récentes.

Withdrawn/ Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD**

**OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA**

**CANOLA OIL, CRUDE, DEGUMMED  
AND REFINED**

**HUILE DE CANOLA, BRUTE, DÉGOMMÉE  
ET RAFFINÉE**

**1. SCOPE**

1.1 This standard applies to canola oil produced from commercial canola seeds derived from the species *Brassica napus* L. or *Brassica campestris* L., or both. The oil is intended for use in the manufacture of food products.

**2. APPLICABLE PUBLICATIONS**

2.1 The following publications are applicable to this standard:

2.1.1 Department of Agriculture

Canada Agricultural Products Standards Act  
Processed Products Regulations.

2.1.2 Department of Consumer and Corporate Affairs

Trade Mark Register, Registration No. 243,139.

2.1.3 Department of National Health and Welfare

Food and Drugs Act and Regulations.

2.1.4 American Oil Chemists' Society (AOCS)

Official and Tentative Methods of Analysis.

2.1.5 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. Sources for these publications are shown in the Notes section.

**3. CLASSIFICATION**

3.1 The canola oil to this standard shall be supplied as crude or refined, as specified (par. 8.1):

**3.1.1 Crude Oil**

Type 1 — Crude Super Degummed

**OBJET**

La présente norme s'applique à l'huile de canola produite à partir de graines commerciales de canola des espèces *Brassica napus* L. ou *Brassica campestris* L., ou les deux. L'huile est destinée à servir à la fabrication de produits alimentaires.

**PUBLICATIONS APPLICABLES**

Les publications suivantes s'appliquent à la présente norme:

Ministère de l'Agriculture

Loi sur les normes des produits agricoles du Canada

Règlement sur les produits transformés.

Ministère de la Consommation et des Corporations

Registre des marques de commerce, n° d'enregistrement 243,139.

Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social

Loi et Règlement des aliments et drogues.

American Oil Chemists' Society (AOCS)

Official and Tentative Methods of Analysis.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC)

Official Methods of Analysis of the AOAC.

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

**CLASSIFICATION**

L'huile de canola fournie sur référence à la présente norme doit appartenir aux types suivants, selon les prescriptions (par. 8.1):

**Huile brute**

Type 1 — Brute, super dégommée

Type 2 — Crude Degummed	Type 2 — Brute, dégommée
Type 3 — Crude.	Type 3 — Brute.
<b>3.1.2 Refined, Bleached and Deodorized Oil.</b>	<b>Raffinée, blanche et désodorisée.</b>
<b>4. GENERAL REQUIREMENTS</b>	<b>EXIGENCES GÉNÉRALES</b>
4.1 In addition to meeting the requirements of this standard, canola oil shall meet the relevant requirements of the publications specified in par. 2.1.1, 2.1.2 and 2.1.3.	En plus de satisfaire aux exigences de la présente norme, l'huile de canola doit se conformer aux exigences applicables des documents prescrits aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3.
4.2 The canola oil shall be of fair merchantable quality and be produced under sanitary conditions in accordance with good manufacturing practice.	L'huile de canola doit être de qualité marchande raisonnable et être produite suivant des conditions sanitaires conformes aux bonnes pratiques du commerce.
<b>5. DETAIL REQUIREMENTS</b>	<b>EXIGENCES PARTICULIÈRES</b>
5.1 The crude canola oil of types 1, 2 and 3 shall conform to the requirements given in Table 1 at the time of shipment when tested in accordance with section 7 of this standard.	À l'essai de la section 7 de la présente norme, l'huile de canola brute des types 1, 2 et 3 doit satisfaire aux exigences du tableau 1 au moment de l'expédition.

TABLE 1

**Detail Requirements for Crude Canola Oil of Types 1, 2 and 3**  
**Exigences particulières à l'huile de canola brute des types 1, 2 et 3**

TABLEAU 1

Characteristics	Requirements/Exigences			Caractéristiques
	Type 1	Type 2	Type 3	
Free fatty acids (as oleic acid), % by mass, max.	1.0	1.0	1.0	Acides gras libres (acide oléique), % en masse, max.
Moisture and impurities, combined, % by mass, max.	0.3	0.3	0.5	Humidité et impuretés, combinées, % en masse, max.
Phosphorus, ppm, max.	50	200	N.A./S.O.*	Teneur en phosphore, ppm, max.
Chlorophyll, ppm, max.	30	30	30	Teneur en chlorophylle, ppm, max.
Sulfur, ppm, max.	10	10	10	Teneur en soufre, ppm, max.
Refined, bleached colour, Lovibond (133.4-mm cell), max.	1.5 Red/Rouge	1.5 Red/Rouge	1.5 Red/Rouge	Couleur blanche raffinée, de Lovibond (cellule de 133.4 mm), max.
Erucic acid, % by mass, max.	2.0	2.0	2.0	Acide érucique, % en masse, max.

\* Not applicable.

\* Sans objet.

- 5.2 The refined, bleached and deodorized canola oil shall be edible and conform to the requirements given in Table 2 at the time of shipment when tested in accordance with section 7.
- À l'essai de la section 7, l'huile de canola raffinée, blanche et désodorisée doit être comestible et conforme aux exigences du tableau 2 au moment de l'expédition.

TABLE 2

TABLEAU 2

**Detail Requirements for Refined, Bleached and Deodorized Canola Oil**  
**Exigences particulières à l'huile de canola raffinée, blanchie et désodorisée**

Characteristics	Requirements/Exigences		Caractéristiques
	Min.	Max.	
Free fatty acids (as oleic acid), % by mass	—	0.05	Acides gras libres (acide oléique), % en masse
Moisture and impurities, combined, % by mass	—	0.05	Humidité et impuretés, combinées, % en masse
Lovibond colour (133.4-mm cell)	—	1.5 red/rouge 15 yellow/jaune	Couleur de Lovibond (cellule de 133.4 mm)
Peroxide value, milliequivalents per kilogram	—	2.0	Indice de peroxyde, milliéquivalents par kilogramme
Cold test, h	12	—	Essai au froid, h
Smoke point, °C	232	—	Point de fumée, °C
Unsaponifiable matter, g/kg	—	15	Matière insaponifiable, g/kg
Saponification value, milligrams potassium hydroxide per gram oil	182	193	Indice de saponification, milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile
Refractive index ( $n_D$ 40°C)	1.465	1.467	Indice de réfraction ( $n_D$ 40°C)
Iodine value (Wijs)	110	126	Indice d'iode (Wijs)
Crismer value, °C	67	70	Indice Crismer, °C
Relative density (20°C/water 20°C)	0.914	0.920	Densité relative (20°C/eau à 20°C)
Erucic acid, % by mass	—	2.0	Acide érucique, % en masse

Withdrawn/ Retirée

## 6. PREPARATION FOR DELIVERY

6.1 Unless otherwise specified (par. 8.1), preparation for delivery shall conform to normal commercial practice.

## PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Sauf indication contraire (par. 8.1), la préparation pour la livraison doit être conforme aux usages commerciaux habituels.

## 7. INSPECTION

7.1 **Sampling** — Representative samples for analysis of the canola oil shall be taken in accordance with Section C1-47 of the Official and Tentative Methods of the AOCS.

## INSPECTION

**Échantillonnage** — Des échantillons représentatifs aux fins d'analyse de l'huile de canola doivent être prélevés suivant la section C1-47 des Official and Tentative Methods de l'AOCS.

7.2 **Test Methods** — The canola oil samples shall be analyzed using the methods given below.

**Méthodes d'essai** — Les échantillons d'huile de canola doivent être analysés suivant les méthodes indiquées ci-dessous.

7.2.1 The methods to be used for the purpose of this standard are the Official and Tentative Methods of the AOCS as given in Table 3 except as noted. Parallel or equivalent methods of other testing authorities are identified for convenience only.

Sauf indication contraire, les méthodes à utiliser aux fins de la présente norme sont les Official and Tentative Methods de l'AOCS, comme énumérés au tableau 3. Les méthodes parallèles ou équivalentes des autres autorités en matière d'essais ne sont données qu'à des fins pratiques.

TABLE 3

Parameter	Method/Méthode			Paramètre
	AOCS	AOAC	ISO	
Free fatty acids	Ca 5a-40	28.029	ISO 660	Acides gras libres
Moisture	Ca 2b-38	28.002	ISO 662	Humidité
Impurities	Ca 3-46		ISO 663	Impuretés
Phosphorus	Ca 12-55			Phosphore
Peroxide value	Cd 8-53			Indice de peroxyde
Cold test	Cc 11-53			Essai au froid
Smoke point	Cc 9a-48			Point de fumée
Refined, bleached colour, Lovibond	Ca 9a-52 Cc 8b-52 Cc 13b-45	Note/Remarque 1		Couleur de Lovibond, raffinée, blanchie
Unsaponifiable matter	Ca 6a-40			Matière insaponifiable
Saponification value	Cd 3-25			Indice de saponification
Refractive index	Cc 7-25			Indice de réfraction
Iodine value	Cd 1-25			Indice d'iode
Crismer value	Cb 4-35			Indice Crismer
Relative density (specific gravity)	Cc 10a-25			Densité relative (gravité spécifique)
Erucic acid		28.066		Acide érucique
Chlorophyll	Cc 13 d-55 as modified by Yen, W. and Kelly, P. (Note 2) modifié par Yen, W. et Kelly, P. (Remarque 2)			Chlorophylle
Sulfur	Daun, J.K. and et F.W. Hougen, JAOCS, 53:169 (1976)			Soufre

**Note 1:** Refining shall be done according to AOCS method Ca 9a-52 using hydraulic cotton seed stipulation and the bleaching according to AOCS method Cc 8b-52 using 2% official activated bleaching earth.

**Note 2:** Yen, W. and Kelly, P.: "Analytical Chemistry of Rapeseed and its Products - Symposium", Canola Council of Canada, 1980.

**Remarque 1:** Le raffinage doit être effectué suivant la méthode Ca 9a-52 de l'AOCS utilisant la spécification relative à l'huile obtenue des graines de coton par presse hydraulique et le blanchissement suivant la méthode Cc 8b-52 avec 2% de terre décolorante activée et officielle.

**Remarque 2:** Yen, W. et Kelly, P.: "Analytical Chemistry of Rapeseed and its Products - Symposium", Conseil de canola du Canada, 1980.

## 8. NOTES

- 8.1 Options** — The following options must be specified in the application of this standard:
- Type of oil (par. 3.1)
  - If special preparation for delivery is required (par. 6.1).

## REMARQUES

- Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente norme:
- Type d'huile (par. 3.1)
  - Si une préparation spéciale pour la livraison est requise (par. 6.1).

8.2      Sources of Applicable Publications	Sources de diffusion des publications applicables
8.2.1    The publications referred to in par. 2.1.1 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.	Les publications mentionnées aux al. 2.1.1 et 2.1.3 sont diffusées par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 997-2560.
8.2.2    Canola is a registered trademark of the Canola Council of Canada registered by the Department of Consumer and Corporate Affairs. Information concerning the trademark (par. 2.1.2) may be obtained from:	Canola est une marque de commerce enregistrée du Conseil de canola du Canada répertoriée par le ministère de la Consommation et des Corporations. Tout renseignement sur la marque de commerce (al. 2.1.2) peut être obtenu en s'adressant au:
Canola Council of Canada, 301-433 Main Street, Winnipeg, Manitoba R3B 1B3	Conseil de canola du Canada, 301-433, rue Main, Winnipeg, Manitoba R3B 1B3
or	ou au
Department of Consumer and Corporate Affairs, Commission of Patents, Place du Portage, Phase I, 50 Victoria Street, Hull, Quebec K1A 0E1.	Ministère de la Consommation et des Corporations, Commission des brevets, Place du Portage, Phase I, 50, rue Victoria, Hull, Québec K1A 0E1.
8.2.3    The publication referred to in par. 2.1.4 may be obtained from the American Oil Chemists' Society, 508-6th Street, Champaign, IL 61820, U.S.A.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.4 est diffusée par l'American Oil Chemists' Society, 508-6th Street, Champaign, 1L 61820, U.S.A.
8.2.4    The publication referred to in par. 2.1.5 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.5 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19th Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.
8.2.5    The ISO standards referred to in Table 3 may be obtained from the Standards Council of Canada, Standards Sales Branch, 350 Sparks Street, Ottawa, Ontario K1R 7S8.	Les normes ISO mentionnées au tableau 3 sont diffusées par le Conseil canadien des normes, Direction de la vente des normes, 350, rue Sparks, Ottawa, Ontario K1R 7S8.
8.2.6    The publication referred to in Note 2, Table 3, may be obtained from the Canola Council of Canada, 301-433 Main Street, Winnipeg, Manitoba R3B 1B3.	La publication mentionnée dans la remarque 2 du tableau 3 est diffusée par le Conseil de canola du Canada, 301-433, rue Main, Winnipeg, Manitoba R3B 1B3.

**Withdrawn/Retirée**

---

14<sup>th</sup> edition, delete AOAC test method 28.029 for free fatty acids and replace it by 28.032. Furthermore, replace AOAC test method 28.066 by 28.069 for erucic acid. As an alternative test method for moisture add method AOAC 28.004. Delete Crismar value parameter and test method AOCS Cb 4-35. In Note 2, replace the name Yen, W. with Yuen, W.

\*Delete the AOCS methods Ca 9a-52 and Cc 8b-52 as well as the corresponding Note 1 for the Refined bleached colour, Lovibond parameter.

## 8. NOTES

### \*8.2 Sources of Applicable Publications

Paragraphs 8.2.2 and 8.2.6

Replace the address for Canola Council of Canada by: 400-167 Lombard Avenue, Winnipeg, Manitoba R3B 0T6. Telephone (204) 982-2100.

d'essai de l'AOAC pour les acides gras libres doit être 28.032 au lieu de 28.029; le numéro de la méthode d'essai de l'AOAC pour l'acide érucique doit être 28.069 au lieu de 28.066. Ajouter la méthode 28.004 de l'AOAC comme autre méthode pour déterminer l'humidité. Supprimer le paramètre de l'indice Crismar et la méthode d'essai AOCS Cb 4-35. Dans la remarque 2, remplacer le nom Yen, W. par Yuen, W.

Supprimer les méthodes Ca 9a-52 and Cc 8b-52 de l'AOCS et la remarque 1 correspondante, pour le paramètre de la couleur blanchie raffinée, de Lovibond.

## NOTES

### Sources des publications applicables

Alinéas 8.2.2 et 8.2.6

Remplacer l'adresse du Conseil de canola du Canada par: 400-167 Lombard Avenue, Winnipeg, Manitoba R3B 0T6. Telephone (204) 982-2100.

Withdrawn/ Retirée

---

\*Change since previous amendment.

---

\*Changement par rapport au modifiant précédent.

CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD

CANOLA OIL, CRUDE DEGUMMED  
AND REFINED

OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA

HUILE DE CANOLA, BRUTE,  
DÉGOMMÉE ET RAFFINÉE

**Table 1**

Change maximum sulphur limit for crude oil type 1, from 10 ppm to 8 ppm.

**Table 2**

Delete the Crismer value requirement.

**Table 3**

The numbering of AOAC test methods changes from one edition to another. Therefore, in order to follow the numbering of the 14<sup>th</sup> edition, delete AOAC test method 28.029 for free fatty acids and replace it by 28.032. Furthermore, replace AOAC test method 28.066 by 28.069 for erucic acid. As an alternative test method for moisture add method AOAC 28.004. Delete Crismer value parameter and test method AOCS Cb 4-35. In Note 2 of Table 3, replace the name Yen, W. with Yuen, W.

**Tableau 1**

La limite maximale en soufre pour l'huile brute de type 1 doit être de 8 ppm au lieu de 10 ppm.

**Tableau 2**

Supprimer l'exigence relative à l'indice Crismer.

**Tableau 3**

La numérotation des méthodes d'essai de l'AOAC change d'une édition à l'autre. Ainsi, afin de suivre la numérotation de la 14<sup>e</sup> édition, le numéro de la méthode d'essai pour les acides gras libres doit être 28.032 au lieu de 28.029; le numéro de la méthode d'essai pour l'acide érucique doit être 28.069 au lieu de 28.066. Ajouter la méthode 28.004 de l'AOAC comme autre méthode pour déterminer l'humidité. Supprimer le paramètre et l'indice Crismer et la méthode d'essai AOCS Cb 4-35. Dans la remarque 2 du tableau 3, remplacer le nom Yen, W. par Yuen, W.

Withdrawn/Retirée

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD**

**CANOLA OIL, CRUDE,  
DEGUMMED AND REFINED**

**1. SCOPE**

\*1.1 Replace *Brassica campestris* L. by *Brassica rapa* L.

**2. APPLICABLE PUBLICATIONS**

\*2.1.1 Department of Agriculture

Delete this paragraph and all references to it in par. 4.1 and 8.2.1.

**5. DETAILED REQUIREMENTS**

**TABLE 1**

Change maximum sulphur limit for crude oil type 1, from 10 ppm to 8 ppm.

\*Delete the characteristic and requirements for Refined, bleached colour, Lovibond (133.4 mm cell).

**TABLE 2**

Delete the Crismar value characteristic and requirements.

**7. INSPECTION**

**TABLE 3**

The numbering of AOAC test methods changes from one edition to another. Therefore, in order to follow the numbering of the

**OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA**

**HUILE DE CANOLA, BRUTE,  
DÉGOMMÉE ET RAFFINÉE**

**OBJET**

Remplacer *Brassica campestris* L. par *Brassica rapa* L.

**PUBLICATIONS APPLICABLES**

Ministère de l'Agriculture

Supprimer cet alinéa et toutes les références qui s'y rapportent au par. 4.1 et à l'al. 8.2.1.

**EQUENCES PARTICULIÈRES**

**TABLEAU 1**

La limite maximale en soufre pour l'huile brute de type 1 doit être de 8 ppm au lieu de 10 ppm.

Supprimer la caractéristique et les exigences relatives à la Couleur blanchie raffinée, de Lovibond (cellule de 133.4 mm).

**TABLEAU 2**

Supprimer la caractéristique et les exigences relatives à l'indice Crismar.

**INSPECTION**

**TABLEAU 3**

La numérotation des méthodes d'essai de l'AOAC change d'une édition à l'autre. Ainsi, afin de suivre la numérotation de la 14<sup>e</sup> édition, le numéro de la méthode

\*Change since previous amendment.

\*Changement par rapport au modificatif précédent.