



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These National Standards of Canada are hereby withdrawn due to limited use and support for their revision.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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-32.303-M90**

**Soya Oil**

**Huile de soja**

**Withdrawn/ Retirée**

Canadian General Standards Board **CGSB**

Office des normes générales du Canada **ONGC**

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 Qualification and Certification Listings 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 pour l'élaboration et la 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 l'avenir sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modificatifs distincts et 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 du listage des homologations et des certifications 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, benefiting 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'examens 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

NORME  
NATIONALE  
DU CANADA

SOYA OIL

HUILE DE SOJA

*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 1990 by the  
Canadian General Standards Board  
Ottawa, Canada K1A 1G6

Publiée, juin 1990, par  
l'Office des normes générales du Canada  
Ottawa, Canada K1A 1G6

©Minister of Supply and Services Canada – 1990

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

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada – 1990

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 SOYA OIL  
COMITÉ DE L'HUILE DE SOJA

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

Department of Supply and Services	MacDonald, J. Ms./Mme	Ministère des Approvisionnements et Services
Ontario Soya Bean Growers Marketing Board Canadian International Development Agency	Chairperson/Présidente Brandenburg, F. Brassard, F.	Ontario Soya Bean Growers Marketing Board Agence canadienne de développement international Aliments CSP Ltée Central Soya of Canada Ltd. Canbra Foods Ltd. Canada Packers Inc.
CSP Foods Ltd. Central Soya of Canada Ltd. Canbra Foods Ltd. Canada Packers Inc. Department of Agriculture ADM Agri Industries Ltd. Alberta Terminals Canola Crushers Ltd. Department of National Health and Welfare	Dyck, J. Hamill, E. Knox, G. Loutas, P. McGregor, Dr D.I. McNamara, J. Patel, N. Ratnayake, Dr W.M.N.	Ministère de l'Agriculture ADM Agri Industries Ltd. Alberta Terminals Canola Crushers Ltd. Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social Ministère de l'Agriculture Office des normes générales du Canada
Department of Agriculture Canadian General Standards Board	Sigal, S. Siikanen, E. Ms./Mme Secretary/Secrétaire	

Withdrawn/ Retiré

Acknowledgment 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**

The joint FAO/WHO Codex Alimentarius Committee published in 1981 an international standard on Edible Soya Bean Oil. The refined oil covered by this National Standard of Canada deviates from the international standard on the following points:

- a. maximum limits for free fatty acids, colour and combined moisture and impurities have been added to the Canadian standard;
- b. minimum requirements for cold test and smoke point have been added to the Canadian standard;
- c. peroxide value and unsaponifiable matter requirements are more stringent in the Canadian standard;
- d. requirements on acid value, additives, and contaminants are not included in the Canadian standard except by reference to the Food and Drugs Regulations;
- e. test methods used in Canada are AOCS methods.

The requirements on crude oil correspond to the requirements published by the National Soya Bean Processors Association, Washington, D.C., U.S.A.

**AVANT-PROPOS**

Le comité mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius a publié en 1981 une norme internationale sur l'huile de soja comestible. L'huile raffinée visée par la présente Norme nationale du Canada déroge à cette norme internationale sur les points suivants:

- a. des limites maximales pour les acides gras libres, la couleur ainsi que l'humidité et les impuretés combinées ont été ajoutées dans la norme canadienne;
- b. des exigences minimales relatives à l'essai au froid et au point de fumée ont été ajoutées dans la norme canadienne;
- c. les exigences relatives à l'indice de peroxyde et à la matière insaponifiable sont plus astreignantes dans la norme canadienne;
- d. les exigences relatives à l'indice d'acidité, aux additifs et aux contaminants ne sont pas comprises dans la norme canadienne sauf par référence au Règlement des aliments et drogues;
- e. les méthodes d'essai utilisées au Canada sont celles de l'AOCS.

Les exigences relatives à l'huile brute correspondent à celles publiées par la National Soya Bean Processors Association, Washington, D.C., U.S.A.

*Withdrawn/ Retirée*

**CANADIAN GENERAL  
STANDARDS BOARD****OFFICE DES NORMES  
GÉNÉRALES DU CANADA****SOYA OIL****HUILE DE SOJA****1. SCOPE**

1.1 This standard applies to crude soya oil and to refined soya oil produced from commercial soya beans (the seeds of *Glycine max* L. Merr.). The refined oil is suitable for cooking and for salads.

1.2 The test methods referred to in 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 existing applicable regulatory requirements prior to its use.

**2. APPLICABLE PUBLICATIONS**

2.1 The following publications are applicable to this standard:

2.1.1 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.

2.1.2 American Oil Chemists' Society (AOCS)

Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS.

2.1.3 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.

**3. CLASSIFICATION**

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

3.1.1 ***Crude Oil***

Type 1 — Crude

Type 2 — Crude Degummed.

3.1.2 ***Refined, Bleached and Deodorized***

**OBJET**

La présente norme s'applique à l'huile de soja brute et raffinée produite à partir de graines commerciales de soja (des espèces *Glycine max* L. Merr.). Les huiles raffinées conviennent pour la cuisson et les salades.

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

**PUBLICATIONS APPLICABLES**

Les publications suivantes s'appliquent à la présente norme:

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.

American Oil Chemists' Society (AOCS)

Official and Tentative Methods of Analysis of the AOCS.

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.

**CLASSIFICATION**

L'huile de soja fournie sur référence à la présente norme doit être brute ou raffinée, selon les prescriptions (par. 8.1):

***Huile brute***

Type 1 — Brute

Type 2 — Brute et dégommeée.

***Huile raffinée, blanchie et désodorisée***

#### 4. GENERAL REQUIREMENTS

- 4.1 In addition to meeting the requirements of this standard, soya oil shall comply with the relevant portions of the Act and Regulations given in par. 2.1.1.
- 4.2 Refined soya oil shall be clear and brilliant in appearance and free from objectionable flavour or odour of any kind.
- 4.3 The oil shall be produced and packaged under sanitary conditions in accordance with the general principles of food hygiene as given in par. 2.1.1. Antioxidants and antifoaming agents specified in Food and Drugs Regulations may be added to improve the stability and performance of the refined oil.

#### 5. DETAILED REQUIREMENTS

- 5.1 When specified (par. 8.1), the proportion of different fatty acids shall be determined as given in section 7 and the GLC ranges given in Table 1 shall be used as guideline levels to verify the identity of the oil.

**Note:** GLC means gas-liquid chromatography.

#### EXIGENCES GÉNÉRALES

En plus de satisfaire aux exigences de la présente norme, l'huile de soja doit être conforme aux sections applicables de la Loi et du Règlement indiqués à l'al. 2.1.1.

L'huile de soja raffinée doit présenter un aspect limpide et brillant et être exempte de toute odeur ou saveur désagréable.

L'huile doit être produite et conditionnée suivant des conditions sanitaires conformes aux principes généraux régissant l'hygiène alimentaire précisés à l'al. 2.1.1. Des antioxydants et des antimousses prescrits dans la Loi et le Règlement des aliments et drogues peuvent être ajoutés afin d'améliorer la stabilité et le rendement de l'huile raffinée.

#### EXIGENCES PARTICULIÈRES

Lorsque prescrit (par. 8.1), la proportion des différents acides gras doit être déterminée conformément à la section 7 et les plages obtenues par CGL indiquées au tableau 1 doivent servir de niveaux repères pour vérifier l'identité de l'huile.

**Remarque:** CGL signifie chromatographie gaz-liquide.

TABLE 1

#### GLC Ranges of Fatty Acids

Designation of Fatty Acids	Percentage of Total Fatty Acids
C 14	0.1
C 14:0	0.5
C 16:0	7.0 - 14
C 16:1	0.5
C 18:0	3.0 - 5.5
C 18:1	18 - 26
C 18:2	50 - 57
C 18:3	5.5 - 10
C 20:0	0.6
C 20:1	0.5
C 22:0	0.5
C 24:0	0.5

TABLEAU 1

#### Plages des acides gras obtenus par CGL

Designation des acides gras	Pourcentage du total des acides gras
C 14	0.1
C 14:0	0.5
C 16:0	7.0 - 14
C 16:1	0.5
C 18:0	3.0 - 5.5
C 18:1	18 - 26
C 18:2	50 - 57
C 18:3	5.5 - 10
C 20:0	0.6
C 20:1	0.5
C 22:0	0.5
C 24:0	0.5

- 5.2 The crude soya oil of types 1 and 2 shall conform to the requirements given in Table 2 at the time of shipment when tested in accordance with section 7 of this standard.

- 5.3 The refined, bleached and deodorized soya oil shall be edible and conform to the requirements given in Table 3 at the time of shipment when tested in accordance with section 7.

#### 6. PREPARATION FOR DELIVERY

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

L'huile de soja brute des types 1 et 2 doit être conforme aux exigences du tableau 2 au moment de l'expédition lorsqu'elle est éprouvée conformément à la section 7 de la présente norme.

L'huile de soja raffinée, blanchie et désodorisée doit être comestible et conforme aux exigences du tableau 3 au moment de l'expédition lorsqu'elle est éprouvée conformément à la section 7.

#### PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

Sauf indication contraire (par. 8.1), le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage doivent être conformes aux usages commerciaux habituels.

**TABLE 2**

**Detailed Requirements for Crude Soya Oil  
Exigences particulières — Huile de soja brute**

**TABLEAU 2**

Characteristics	Requirements/Exigences		Caractéristiques
	Crude Brute	Crude Degummed Brute et dégommée (Type 2)	
Free fatty acid (as oleic acid), % by mass, max.	0.75	0.75	Acide gras libre (acide oléique), % en masse, max.
Moisture and impurities, combined, % by mass, max.	0.3	0.3	Humidité et impuretés, combinées, % en masse, max.
Phosphorus, ppm, max.	—	200	Teneur en phosphore, ppm, max.
Flash point, min, °C	121	121	Point d'éclair, min., °C
Refined, bleached colour, Lovibond (133.4 mm cell), max.	3.5 Red/Rouge	3.5 Red/Rouge	Couleur blanchie raffinée, de Lovibond (cellule 133.4 mm), max.
Unsaponifiable matter, g/kg	15	15	Matière insaponifiable, g/kg

**TABLE 3**

**Detailed Requirements for Refined, Bleached and Deodorized Soya Oil  
Exigences particulières — Huile de soja raffinée blanchie et désodorisée**

**TABLEAU 3**

Characteristics	Requirements/Exigences Min.	Requirements/Exigences Max.	Caractéristiques
Free fatty acid (as oleic acid), % by mass	—	0.05	Acide gras libre (acide oléique), % en masse
Moisture and impurities, combined, % by mass	—	0.05	Humidité et impuretés combinées, % en masse
Lovibond colour (133.4 mm cell) red yellow	— — —	1.5 15	Couleur Lovibond (cellule de 133.4 mm) rouge jaune
Peroxide value, milliequivalents per kilogram	—	2.0	Indice de peroxyde, milliéquivalents par kilogramme
Cold test, h	18	—	Essai au froid, h
Smoke point, °C	223	—	Point de fumée, °C
Unsaponifiable matter, g/kg	—	5	Matière insaponifiable, g/kg
Saponification value, milligrams of potassium hydroxide per gram of oil	189	195	Indice de saponification, milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile
Refractive index $n_D$ 40°C	1.466	1.470	Indice de réfraction $n_D$ 40°C
Iodine value (Wijs)	120	143	Indice d'iode (Wijs)
Relative density (specific gravity, 20°C/water 20°C)	0.919	0.925	Densité relative (gravité spécifique, 20°C/eau à 20°C)

## 7. INSPECTION

- 7.1 **Sampling** — Representative samples for analysis of the soya oil shall be taken in accordance with section C1-47 of the Official and Tentative Methods of the AOCS.
- 7.2 **Testing** — The soya oil samples shall be analyzed using the Official and Tentative Methods of the AOCS given in Table 4 except as noted. Parallel or equivalent methods of other testing authorities are identified for convenience only.
- Échantillonnage** — Des échantillons représentatifs aux fins d'analyse de l'huile de soja doivent être prélevés suivant la section C1-47 des Official and Tentative Methods de l'AOCS.
- Essais** — Les échantillons d'huile de soja doivent être analysés suivant les Official and Tentative Methods de l'AOCS comme indiqué au tableau 4, sauf indication contraire. Les méthodes parallèles ou équivalentes des autres autorités en matière d'essais ne sont données qu'à des fins pratiques.

TABLE 4

Characteristics	Test Methods Méthodes d'essai			
	AOCS	Method/Méthode AOAC (Note/Remarque 2)	ISO	
Free fatty acid	Ca 5a-40	28.032	ISO 660	Acide gras libre
Moisture	Ca 2b-38 or/ou Ca 2e-84	28.002 or/ou 28.004	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 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
Flash point	Cc 9b-55			Point d'éclair
Relative density (specific gravity)	Cc 10a-25			Densité relative (gravité spécifique)
Fatty acid composition	Cc 1-62	28.060		Composition de l'acide gras

## 8. NOTES

- 8.1 **Options** — The following options must be specified in the application of this standard:
- Type of oil (par. 3.1)
  - If certificate of identity is required (par. 5.1)
  - Packaging, labelling, packing and marking details, if special requirements shall apply (par. 6.1).
- Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente norme:
- Type d'huile (par. 3.1)
  - Si un certificat d'identification est requis (par. 5.1)
  - Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si des exigences spéciales sont requises (par. 6.1).

**Note 1:** Refining shall be done according to AOCS method Ca 9a-52 and the bleaching according to AOCS method Cc 8b-52.

**Note 2:** The method numbers are those given in the 14<sup>th</sup> edition.

## INSPECTION

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

**Essais** — Les échantillons d'huile de soja doivent être analysés suivant les Official and Tentative Methods de l'AOCS comme indiqué au tableau 4, sauf indication contraire. Les méthodes parallèles ou équivalentes des autres autorités en matière d'essais ne sont données qu'à des fins pratiques.

TABLEAU 4

Characteristics	Test Methods Méthodes d'essai			
	AOCS	Method/Méthode AOAC (Note/Remarque 2)	ISO	
Free fatty acid	Ca 5a-40	28.032	ISO 660	Acide gras libre
Moisture	Ca 2b-38 or/ou Ca 2e-84	28.002 or/ou 28.004	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 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
Flash point	Cc 9b-55			Point d'éclair
Relative density (specific gravity)	Cc 10a-25			Densité relative (gravité spécifique)
Fatty acid composition	Cc 1-62	28.060		Composition de l'acide gras

## REMARQUES

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

- Type d'huile (par. 3.1)
- Si un certificat d'identification est requis (par. 5.1)
- Modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de marquage si des exigences spéciales sont requises (par. 6.1).

**Remarque 1:** Le raffinage et le blanchissage doivent être exécutés respectivement selon la méthode Ca 9a-52 et la méthode Cc 8b-52 de l'AOCS.

**Remarque 2:** Les numéros des méthodes sont ceux indiqués dans la 14<sup>e</sup> édition.

8.2      Sources of Referenced Publications	Sources de diffusion des publications de référence
8.2.1    The Act and Regulations referred to in par. 2.1.1 may be obtained from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Telephone (819) 956-4802.	La Loi et le Règlement mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.
8.2.2    The general principles of food hygiene referred to in par. 2.1.1 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 mentionnés à l'al. 2.1.1 sont diffusés par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de protection de la Santé, Direction des Aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.
8.2.3    The publication referred to in par. 2.1.2 may be obtained from the American Oil Chemists' Society, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826, U.S.A.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.2 est diffusée par l'American Oil Chemists' Society, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826, U.S.A.
8.2.4    The publication referred to in par. 2.1.3 may be obtained from the Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19 <sup>th</sup> Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.	La publication mentionnée à l'al. 2.1.3 est diffusée par l'Association of Official Analytical Chemists, 1111 N. 19 <sup>th</sup> Street, Suite 210, Arlington, VA 22209, U.S.A.
8.2.5    The ISO Standards referenced in Table 4 may be obtained from the Standards Council of Canada, Standards Sales Branch, 350 Sparks Street, Suite 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.	Les normes ISO référencées au tableau 4 sont diffusées par le Conseil canadien des normes, Direction de la vente des normes, 350, rue Sparks, pièce 1200, Ottawa, Ontario K1P 6N7.

*Withdrawn/ Retirée*

---