

## CANNING PROCESSING TIMES

For water bath canning at SEA LEVEL. See altitude adjustments below.

PRODUCE	METHOD	PINTS	QUARTS
Apples, sliced	Hot Pack	20 min.	20 min.
Applesauce	Hot Pack	20 min.	20 min.
Apricots	Cold Pack	25 min.	30 min.
	Hot Pack	20 min.	25 min.
Berries (exc. strawberries)	Cold Pack	15 min.	20 min.
Cherries	Cold Pack	25 min.	25 min.
	Hot Pack	15 min.	20 min.
All fruit purées	Hot Pack	15 min.	20 min.
Fruit juices	Hot Pack	10 min.	10 min.
Grapes	Cold Pack	15 min.	20 min.
	Hot Pack	15 min.	15 min.
Peaches	Cold Pack	25 min.	30 min.
	Hot Pack	20 min.	25 min.
Pears	Cold Pack	25 min.	30 min.
	Hot Pack	20 min.	25 min.
Pineapple	Hot Pack	25 min.	30 min.
Plums	Cold Pack	25 min.	25 min.
	Hot Pack	20 min.	20 min.
Rhubarb	Hot Pack	15 min.	15 min.
Tomatoes	Cold Pack	40 min.	45 min.
Tomatoes, packed in water	Hot Pack	40 min.	45 min.
Tomatoes, juice and purée	Hot Pack	35 min.	40 min.

### ALTITUDE ADJUSTMENTS

YOUR ALTITUDE	ADD TIME TO ABOVE TABLE
1001 – 3000 ft above sea level	+5 min.
3001 – 6000 ft above sea level	+ 10 min.
6001 – 8000 ft above sea level	+15 min.
8001 – 10,000 ft above sea level	+20 min.

*Please refer to a reliable source for proper canning procedures, directions and safety tips.*