

## Water Bath Canning Chart

FOOD	PACK METHOD	PROCESS TIME		INCREASE PROCESSING TIME			
		Pint Jars	Quart Jars	1,001 to 3,000 ft	3,001 to 6,000 ft	6,001 to 8,000 ft	8,001 to 10,000 ft
Apples	Hot	20 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Apricots	Raw	25 min	30 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	20 min	25 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Blackberries	Raw	15 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	15 min	15 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Blueberries	Raw	15 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	15 min	15 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Cranberries	Hot	15 min	15 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Cherries	Raw	25 min	30 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	15 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Cucumbers (pickled in vinegar)	Raw	10 min	15 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Grapefruit	Raw	10 min	10 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Grapes	Raw	15 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	10 min	10 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Nectarines	Raw	25 min	30 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	20 min	25 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Oranges	Raw	10 min	10 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Peaches	Raw	25 min	30 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	20 min	25 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Pears	Raw	25 min	30 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	20 min	25 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Plums	Raw	20 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	25 min	25 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Raspberries	Raw	15 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
	Hot	15 min	15 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Rhubarb	Hot	15 min	15 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Pineapple	Hot	15 min	20 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Tomatoes - Juice (acid added)	Hot	35 min	40 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Tomatoes - Whole or halved, no liquid added (acid added)	Raw	85 min	85 min	5 min	10 min	15 min	20 min
Tomatoes - Quartered, no liquid added (acid added)	Hot	34 min	45 min	5 min	10 min	15 min	20 min