

10A04008



# Fruit d'Or

## Canneberges entières séchées infusées au jus de pomme

### Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Elles sont infusées dans un concentré de jus de pomme, séchées, puis légèrement vaporisées d'huile. Les canneberges sont préparées à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun agent de conservation, saveur ou colorant n'est ajouté. Le procédé se conforme à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (DORS/2018-108) du gouvernement du Canada, au Food Safety Modernization Act de la Food and Drug Administration des États-Unis, avec les Principes généraux de la législation alimentaire ((CE) N°178/2002) et autres lois alimentaires européennes applicables.

### Ingrédients

Canneberges, concentré de jus de pomme, huile de tournesol (moins de 1%)

### Certifications

Casher, Halal, Vegan

### Pays d'origine

Canada

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge/pomme	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge/brun	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Matière végétale	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Inspection visuelle
Humidité	14 - 18%	Micro-ondes & Four à vide (AOAC 934.06)
Activité de l'eau	< 0,65	Aw-mètre
pH	2,5 - 3,5	pH-mètre (AOAC 981.12)

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

### Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 mm SS

### Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac de polyéthylène non scellé, approuvé pour le contact direct avec les aliments, dans une boîte corruguée. Sur l'étiquette figurent: le code et le nom du produit, les ingrédients, le poids net, le numéro de lot (AA JJJ), la date de meilleur avant (AAAA MM JJ), le code à barres, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 11,34 kg/ 25 lb

### Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

L'utilisation et la distribution de ce produit peuvent être soumises à des réglementations locales ou nationales; Nos clients doivent procéder à leur propre validation sur l'adéquation et la conformité réglementaire reliées à leurs usages de ce produit.

10A04008



# Fruit d'Or

## Whole dried cranberries apple juice infused

### Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in apple juice concentrate, dried and then sprayed with a light quantity of oil. The cranberries are prepared with Non-GMO ingredients. No preservatives, flavour or colour is added. The process complies with the Food and Drugs Act (R.S.C., 1985, c. F-27) and with the Safe Food for Canadians Regulations (SOR/2018-108) of the government of Canada, with the Food Safety Modernization Act of the U.S. Food and Drug Administration, with General Food Law ((EC) N°178/2002) and other applicable European food laws.

### Ingredients

Cranberries, apple juice concentrate, sunflower oil (less than 1%)

### Certifications

Kosher, Halal, Vegan

### Country of origin

Canada

### Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry/apple	Sensory evaluation
Colour	Red/brown	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Plant matter	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Visual inspection
Moisture	14 - 18%	Microwave & Vacuum oven (AOAC 934.06)
Water activity	< 0,65	Aw-meter
pH	2,5 - 3,5	pH-meter (AOAC 981.12)

### Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

### Specific production parameters

Detector sensitivity 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 mm SS

### Packaging and labelling

The product is enclosed in a non-sealed polyethylene bag, which is approved for direct contact with food, inside a corrugated box. The label mentions the following information: product code and name, ingredients, net weight, lot number (YY DDD), best before date (YYYY MM DD), bar code, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25 lb

### Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

The use and distribution of this product may be subject to local or national regulations; Our customers must carry out their own validation on the suitability and regulatory compliance related to their uses of this product.