

10A11031



# Fruit d'Or

## CranBurst™- Canneberges séchées (sucrées) aromatisées au bleuët

### Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucrose, séchées, puis légèrement vaporisées d'huile. Enfin, l'arôme est ajouté aux fruits. Le produit est préparé à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun agent de conservation 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, Sucre de canne, Huile de tournesol (moins de 1%), Arôme naturel\*  
\*Arôme naturel WONF de bleuët

### Certifications

Casher, Halal

### Analyses physico-chimiques

|                   | SPÉCIFICATIONS                  | MÉTHODES                                     |
|-------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| Saveur            | Typique de la canneberge/bleuët | Évaluation sensorielle                       |
| Couleur           | Rouge                           | Évaluation sensorielle                       |
| Apparence         | Fruit tranché                   | Évaluation sensorielle                       |
| Matière végétale  | 2 max/ 11,34 kg (25 lb)         | Inspection visuelle                          |
| Humidité          | 13 - 18%                        | Micro-ondes & Four à vide                    |
| Activité de l'eau | < 0,65                          | MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi) |

### Pays d'origine

Canada

### Surveillance microbiologique sur le produit

|                      | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|----------------------|----------------|----------|
| Compte total (UFC/g) | < 1000         | MFHPB-18 |
| Levures (UFC/g)      | < 100          | MFHPB-22 |
| Moississures (UFC/g) | < 100          | MFHPB-22 |
| Coliformes (UFC/g)   | < 10           | MFHPB-34 |

Les résultats de cette surveillance ne sont pas reportés sur les certificats d'analyses (COA) par lot. Toutefois, Fruit d'Or garantit la conformité de tous les lots avec les spécifications indiquées.

### Analyses microbiologiques

|                        | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|------------------------|----------------|----------|
| <i>E. coli</i> 0157:H7 | Absent/25g     | MFLP-98  |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absent/25g     | MFLP-49  |

Les résultats d'analyse sont reportés sur les certificats d'analyse (CoA) par lot.

### 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 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 JJ), 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/ 25,00 lb

Recyclabilité des emballages

- Boîte de carton      Les boîtes sont 100% recyclable\*.
- Sac bleu              Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable\*.
- Pellicule             La pellicule plastique est faite de polyéthylène et est 100% recyclable\*.
- Sac clair              Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable\*.
- Carton-palette      Les cartons-palettes sont 100% recyclable\*.

\* Là où les installations le permettent.

Durée de vie et conditions d'entreposage

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

Information nutritionnelle

Par 100g

| Nutriments          | Unités | Résultats |
|---------------------|--------|-----------|
| Calories (Canada)   | Cal    | 338,66    |
| Calories (USA)      | Cal    | 348,36    |
| Lipides totaux      | g      | 0,9       |
| Acides gras saturés | g      | 0,1       |
| Monoinsaturés       | g      | 0,645     |
| Polyinsaturés       | g      | 0,115     |
| Oméga 6             | g      | 0,095     |
| Oméga 3             | g      | 0,025     |
| Acides gras trans   | g      | <0,01     |
| Cholestérol         | mg     | 0         |
| Glucides totaux     | g      | 84,85     |
| Fibres alimentaires | g      | 4,85      |
| Sucres totaux       | g      | 68,6      |
| Sucres ajoutés      | g      | 61,1      |
| Protéines           | g      | 0,215     |
| Vitamine D          | IU     | 0         |
| Calcium             | mg     | 10,55     |
| Fer                 | mg     | 0,335     |
| Sodium              | mg     | 5         |
| Potassium           | mg     | 69        |
| Humidité            | g      | 13,92     |
| Cendres             | g      | 0,15      |

Ce tableau présente des valeurs non arrondies

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.

DERNIERE RÉVISION:      2025-07-15  
DERNIERE MODIFICATION:      2025-07-15  
VERSION:      4.0

10A11031



# Fruit d'Or

## CranBurst™- Dried cranberries (sweetened) blueberry flavored

### Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in sucrose solution. Following the drying of the fruits, we spray them with a light quantity of oil and then a flavour is added. The product is prepared with Non-GMO ingredients. No preservatives 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, Cane sugar, Sunflower oil (less than 1%), Natural flavour\*

\*Blueberry natural WONF flavor

### Certifications

Kosher, Halal

### Physico-chemical analyses

|                | SPECIFICATIONS              | METHODS                            |
|----------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Flavour        | Typical cranberry/blueberry | Sensory evaluation                 |
| Colour         | Red                         | Sensory evaluation                 |
| Appearance     | Sliced fruit                | Sensory evaluation                 |
| Plant matter   | 2 max/ 11,34 kg (25 lb)     | Visual inspection                  |
| Moisture       | 13 - 18%                    | Microwave & Vacuum oven            |
| Water activity | < 0,65                      | MFLP-66 (Chilled-mirror dew point) |

### Country of origin

Canada

### Microbiological monitoring of the product

|                           | SPECIFICATIONS | METHODS  |
|---------------------------|----------------|----------|
| Total plate count (CFU/g) | < 1000         | MFHPB-18 |
| Yeast (CFU/g)             | < 100          | MFHPB-22 |
| Mold (CFU/g)              | < 100          | MFHPB-22 |
| Coliforms (CFU/g)         | < 10           | MFHPB-34 |

The results of this monitoring are not reported on the certificates of analysis (COA) by lot. However, Fruit d'Or guarantees the conformity of all lots with the specifications indicated.

### Microbiological analyses

|                        | SPECIFICATIONS | METHODS |
|------------------------|----------------|---------|
| <i>E. coli</i> 0157:H7 | Absent/25g     | MFLP-98 |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absent/25g     | MFLP-49 |

The analysis results are reported on certificates of analysis (CoA) by lot.

### 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 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 DD), best before date (YYYY MM DD), bar code, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25,00 lb

Recyclability of packaging

Cardboard box Boxes are 100% recyclable\*.  
Blue bag Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable\*.  
Stretch wrap Plastic film is made from polyethylene and is 100% recyclable\*.  
Clear bag Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable\*.  
Slip sheet Slip sheets are 100% recyclable\*.  
\*Where facilities allow.

Shelf life and Storage conditions

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

Nutritional information

Par 100g

| Nutrients             | Units | Results |
|-----------------------|-------|---------|
| Calories (Canada)     | Cal   | 338,66  |
| Calories (USA)        | Cal   | 348,36  |
| Total Fat             | g     | 0,9     |
| Saturated Fatty Acids | g     | 0,1     |
| Monounsaturated       | g     | 0,645   |
| Polyunsaturated       | g     | 0,115   |
| Omega 6               | g     | 0,095   |
| Omega 3               | g     | 0,025   |
| Trans Fatty Acids     | g     | <0,01   |
| Cholesterol           | mg    | 0       |
| Total Carbohydrates   | g     | 84,85   |
| Dietary Fiber         | g     | 4,85    |
| Total Sugars          | g     | 68,6    |
| Added Sugars          | g     | 61,1    |
| Protein               | g     | 0,215   |
| Vitamin D             | IU    | 0       |
| Calcium               | mg    | 10,55   |
| Iron                  | mg    | 0,335   |
| Sodium                | mg    | 5       |
| Potassium             | mg    | 69      |
| Moisture              | g     | 13,92   |
| Ash                   | g     | 0,15    |

This table shows unrounded values

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.

LAST REVIEW: 2025-07-15  
LAST MODIFICATION: 2025-07-15  
VERSION: 4.0