

10A11900



Fruit d'Or

Canneberges séchées (sucrées), basse humidité

Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucrose, séchées, puis légèrement vaporisées d'huile. Le produit est préparé 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, Sucre de canne, Huile de tournesol (moins de 1%)

Certifications

Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit tranché	Évaluation sensorielle
Matière végétale	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Inspection visuelle
Humidité	11 - 15%	Micro-ondes & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,50	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22

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, la date de meilleur avant, 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

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	342,25
Calories (USA)	Cal	352,05
Lipides totaux	g	0,91
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	85,79
Fibres alimentaires	g	4,9
Sucres totaux	g	69,33
Sucres ajoutés	g	58,93
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
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.

DERNIÈRE RÉVISION: 2023-02-28
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-02-28
VERSION: 9.0

10A11900



Fruit d'Or

Dried cranberries (sweetened), low moisture

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in sucrose solution, dried and then sprayed with a light quantity of oil. The product is 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, Cane sugar, Sunflower oil (less than 1%)

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Sliced fruit	Sensory evaluation
Plant matter	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Visual inspection
Moisture	11 - 15%	Microwave & Vacuum oven
Water activity	< 0,50	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

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

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, best before date, 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.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	342,25
Calories (USA)	Cal	352,05
Total Fat	g	0,91
Saturated Fatty Acids	g	0,1
Monoinsaturated	g	0,645
Polyinsaturated	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	85,79
Dietary Fiber	g	4,9
Total Sugars	g	69,33
Added Sugars	g	58,93
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
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: 2023-02-28
LAST MODIFICATION: 2023-02-28
VERSION: 9.0