

10A15902



Fruit d'Or

Canneberges séchées (sucrées) avec glycérine, 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 et glycérine, 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, Glycérine, 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 | 7 - 11% | Micro-ondes & Four à vide |
| Activité de l'eau | < 0,46 | MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi) |
| Glycérine | 11 - 16 % | HPLC |

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 (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

Information nutritionnelle

Par 100g

| Nutriments | Unités | Résultats |
|---------------------|--------|-----------|
| Calories (Canada) | Cal | 334,65 |
| Calories (USA) | Cal | 354,33 |
| Lipides totaux | g | 0,59 |
| Acides gras saturés | g | 0,09 |
| Monoinsaturés | g | 0,41 |
| Polyinsaturés | g | 0,09 |
| Oméga 6 | g | 0,07 |
| Oméga 3 | g | 0,02 |
| Acides gras trans | g | <0,01 |
| Cholestérol | mg | <0,01 |
| Glucides totaux | g | 89,61 |
| Fibres alimentaires | g | 10,17 |
| Sucres totaux | g | 51,83 |
| Sucres ajoutés | g | 44,06 |
| Protéines | g | 0,58 |
| Vitamine D | IU | <0,01 |
| Calcium | mg | 11,92 |
| Fer | mg | 0,2 |
| Sodium | mg | 2,91 |
| Potassium | mg | 77,5 |
| Humidité | g | 9 |
| Cendres | g | 0,2 |

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: 6.0

10A15902



Fruit d'Or

Dried cranberries (sweetened) with glycerin, low moisture

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in sucrose and glycerin 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, Glycerin, 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 | 7 - 11% | Microwave & Vacuum oven |
| Water activity | < 0,46 | MFLP-66 (Chilled-mirror dew point) |
| Glycerin | 11 - 16 % | HPLC |

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 (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.

Nutritional information

Par 100g

| Nutrients | Units | Results |
|-----------------------|-------|---------|
| Calories (Canada) | Cal | 334,65 |
| Calories (USA) | Cal | 354,33 |
| Total Fat | g | 0,59 |
| Saturated Fatty Acids | g | 0,09 |
| Monoinsaturated | g | 0,41 |
| Polyinsaturated | g | 0,09 |
| Omega 6 | g | 0,07 |
| Omega 3 | g | 0,02 |
| Trans Fatty Acids | g | <0,01 |
| Cholesterol | mg | <0,01 |
| Total Carbohydrates | g | 89,61 |
| Dietary Fiber | g | 10,17 |
| Total Sugars | g | 51,83 |
| Added Sugars | g | 44,06 |
| Protein | g | 0,58 |
| Vitamin D | IU | <0,01 |
| Calcium | mg | 11,92 |
| Iron | mg | 0,2 |
| Sodium | mg | 2,91 |
| Potassium | mg | 77,5 |
| Moisture | g | 9 |
| Ash | g | 0,2 |

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: 6.0