

10A18000



Fruit d'Or

Canneberges séchées, Moitié-du-sucre

Description du produit

Les canneberges séchées Moitié-du-sucre* sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucrose, de dextrine résistante et de glycérine. Les fruits sont ensuite séchés, puis légèrement vaporisés 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.*Contient la moitié moins de sucre que notre canneberge séchée (sucrée) "Original".

Ingrédients

Canneberges, sucre, dextrine résistante, glycérine, huile de tournesol (moins de 1%)

Certifications

FSSC 22000, Casher, Halal

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	13 -18 %	Micro-ondes & Four à vide (AOAC 934.06)
Activité de l'eau	< 0,65	Aw-mètre
pH	2,0 - 3,0	pH-mètre (AOAC 981.12)

Pays d'origine

Canada

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 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 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

18 mois (547 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.

10A18000



Fruit d'Or

Dried cranberries, Half the sugar

Product description

The half the sugar* cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in a solution of sucrose, resistant dextrin and glycerin. Following the drying of the fruits, we spray them 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. *Contains half the sugar than our dried cranberries (sweetened) "Original".

Ingredients

Cranberries, sugar, resistant dextrin, glycerin, sunflower oil (less than 1%)

Certifications

FSSC 22000, Kosher, Halal

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	13 -18 %	Microwave & Vacuum oven (AOAC 934.06)
Water activity	< 0,65	Aw-meter
pH	2,0 - 3,0	pH-meter (AOAC 981.12)

Country of origin

Canada

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

18 months (547 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.