

10A25002
Canneberges séchées (sucrées) avec glycérine, en julienne

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, légèrement vaporisées d'huile. Elles sont, par la suite, coupées en julienne et la poudre de canneberge est ajoutée pour empêcher l'agglutination du produit. 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, Poudre de canneberge, Huile de tournesol à teneur élevée en acide oléique (pressée par expulsion, moins de 1%)

Certifications

Casher, Halal

Pays d'origine

Canada

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit en julienne	Évaluation sensorielle
Granulométrie	max. 45% retenu sur tamis US#4 mesh	Rotap, 10 minutes
Granulométrie	max. 49% retenu sur tamis 1/4" (6 mm)	Rotap, 10 minutes
Granulométrie	max. 5% au travers tamis US#8 mesh	Rotap, 10 minutes
Matière végétale	2 max/ 10 kg (22,05 lb)	Inspection visuelle
Humidité	7 - 11%	Micro-ondes / balances à infra-rouge / AOAC 934.06 (modifiée)
Activité de l'eau	< 0,46	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)
Glycérine	11 - 16%	HPLC

Surveillance microbiologique sur le produit

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Moisissures (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
E. coli 0157:H7	Absent/25g	MFLP-98
Salmonella spp.	Absent/25g	MFLP-49

Paramètres spécifiques de production

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

Fruit d'Or inc. Villeroy (Québec), Canada
T 819.365.1058 F 819.715.0058
info@fruitdor.com

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, la date de meilleur avant, le code à barres, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 10,00 kg/ 22,05 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	347,05
Calories (USA)	Cal	367,49
Lipides totaux	g	0,85
Acides gras saturés	g	0,11
Monoinsaturés	g	0,62
Polyinsaturés	g	0,12
Oméga 6	g	0,07
Oméga 3	g	0,02
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	0
Glucides totaux	g	89,37
Fibres alimentaires	g	10,22
Sucres totaux	g	51,64
Sucres ajoutés	g	43,88
Protéines	g	0,59
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	11,99
Fer	mg	0,2
Sodium	mg	2,91
Potassium	mg	77,76
Humidité	g	8,97
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: 2026-09-23
DERNIERE MODIFICATION: 2026-09-23
VERSION: 13.0

Fruit d'Or inc. Villeroy (Québec), Canada
T 819.365.1058 F 819.715.0058
info@fruitdor.com



10A25002
Dried cranberries (sweetened) with glycerin, julienne cut

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (Vaccinium macrocarpon). They are infused in sucrose and glycerin solution, dried, sprayed with a light quantity of oil. The cranberries are subsequently sliced in julienne and the cranberry powder is added to prevent clumping of the product. 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 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, Cranberry powder, High oleic sunflower oil (expeller pressed, less than 1%)

Certifications

Kosher, Halal

Country of origin

Canada

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Julienne fruit	Sensory evaluation
Particle Size	max. 45% retained on US#4 mesh	Rotap, 10 minutes
Particle Size	max. 49% retained on 1/4" (6 mm) screen	Rotap, 10 minutes
Particle Size	max. 5 % passing through US#8 mesh	Rotap, 10 minutes
Plant matter	2 max/ 10 kg (22,05 lb)	Visual inspection
Moisture	7 - 11%	Microwaves / Infrared balances / AOAC 934.06 (modified)
Water activity	< 0,46	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)
Glycerin	11 - 16%	HPLC

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
E. coli 0157:H7	Absent/25g	MFLP-98
Salmonella spp.	Absent/25g	MFLP-49

Specific production parameters

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

Fruit d'Or inc. Villeroy (Québec), Canada
T 819.365.1058 F 819.715.0058
info@fruitdor.com

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, best before date, bar code, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 10,00 kg/ 22,05 lb

Recyclability of packaging

Cardbooard box	Boxes are 100% recyclable*.
Blue bag	Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.
Strech 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	347,05
Calories (USA)	Cal	367,49
Total Fat	g	0,85
Satured Fatty Acids	g	0,11
Monoinsatured	g	0,62
Polyinsatured	g	0,12
Omega 6	g	0,07
Omega 3	g	0,02
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	0
Total Carbohydrates	g	89,37
Dietary Fiber	g	10,22
Total Sugars	g	51,64
Added Sugars	g	43,88
Protein	g	0,59
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	11,99
Iron	mg	0,2
Sodium	mg	2,91
Potassium	mg	77,76
Moisture	g	8,97
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: 2026-09-23
LAST MODIFICATION: 2026-09-23
VERSION: 13.0

Fruit d'Or inc. Villeroy (Québec), Canada
T 819.365.1058 F 819.715.0058
info@fruitdor.com