

10A40000



Fruit d'Or

Canneberges séchées non-sucrées, en dés 2x

Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Elles sont infusées dans une solution de fibres solubles de maïs et/ou tapioca et de glycérine, séchées et légèrement vaporisées d'huile. Elles sont, par la suite, coupées en dés et l'extrait sec de pépins de canneberge est ajouté 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.

Ingrédients

Canneberges, Fibre soluble de maïs*, Fibre soluble de tapioca*, Glycérine, Extrait sec de pépins de canneberge, Huile de tournesol (moins de 1%)

*Dénomination réglementaire canadienne: Fibres solubles de dextrine de maïs et/ou

Certifications

Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit en dés (2x)	Évaluation sensorielle
Granulométrie	Max 20% retenu sur tamis 1/4" (6 mm)	Rotap, 10 minutes
Matière végétale	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Inspection visuelle
Humidité	10 - 14%	Micro-ondes & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,50	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 (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 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.

10A40000



Fruit d'Or

Unsweetened dried cranberry, double diced

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in solution of soluble corn and/or tapioca fiber and glycerin, dried and sprayed with a light quantity of oil. The cranberries are subsequently diced and the cranberry seed dry extract is added to prevent clumping of the product. This 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.

Ingredients

Cranberries, Soluble corn fiber*, Soluble tapioca fiber*, Glycerin, Cranberry seed dry extract, Sunflower oil (less than 1%)
*Canadian label declaration: Corn and/ or tapioca dextrin soluble fiber

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Double diced fruit	Sensory evaluation
Particule Size	Max 20 % retained on 1/4" (6 mm) screen	Rotap, 10 minutes
Plant matter	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Visual inspection
Moisture	10 - 14%	Microwave & Vacuum oven
Water activity	< 0,50	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 (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

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.