

10A51000



Fruit d'Or

Canneberges séchées (sucrées), en granules

Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucrose, séchées, légèrement vaporisées d'huile et puis coupées en granules. Les canneberges sont préparées à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun agent de conservation, saveur ou colorant n'est ajouté. Le processus 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 (178/2002) et autres lois alimentaires européennes applicables.

Ingrédients

Canneberges, sucre, huile de tournesol

Certifications

FSSC 22000, 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 granules	Évaluation sensorielle
Granulométrie	Max 5% retenu sur tamis US#4 mesh	Rotap, 10 minutes
	Min 50% retenu sur tamis US#10 mesh	Rotap, 10 minutes
	Max 40% retenu sur tamis US#14 mesh	Rotap, 10 minutes
	Max 25% au travers tamis US#14 mesh	Rotap, 10 minutes
Matière végétale	2 max/ 10 kg (22 lbs)	Compte direct
Humidité	8 - 12%	Micro-ondes & Four à vide (AOAC 934.06)
Activité de l'eau	< 0,50	Aw-mètre
pH	2,0 - 3,0	pH-mètre (AOAC 964.24, 936.16)

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

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: 10 kg/ 22 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

10A51000



Fruit d'Or

Dried cranberries (sweetened), bits

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in sucrose solution, dried, sprayed with a light quantity of oil and finally sliced in bits. 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 (178/2002) and other applicable European food laws.

Ingredients

Cranberries, sugar, sunflower oil

Certifications

FSSC 22000, Kosher, Halal

Country of origin

Canada

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Bits fruit	Sensory evaluation
Particule Size	Max 5 % retained on US#4 mesh	Rotap, 10 minutes
	Min 50 % retained on US#10 mesh	Rotap, 10 minutes
	Max 40 % retained on US#14 mesh	Rotap, 10 minutes
	Max 25 % passing through US#14 mesh	Rotap, 10 minutes
Plant matter	2 max/ 10 kg (22 lbs)	Direct count
Moisture	8 - 12%	Microwave & Vacuum oven (AOAC 934.06)
Water activity	< 0,50	Aw-meter
pH	2,0 - 3,0	pH-meter (AOAC 964.24, 936.16)

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

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: 10 kg/ 22 lb

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place.