



10B00003

## Jus de canneberge 8 brix, filtré & pasteurisé

# FruitdOr

### Description du produit

Le jus de canneberge est obtenu par extraction à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Il est dépectinisé, filtré puis pasteurisé. Le jus 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

Jus de canneberge

### Certifications

Casher, Halal

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide	Évaluation sensorielle
°Brix	7,8 - 8,2	AOAC 983.17
Acidité ( Acide citrique)	1,4 - 3,2g/ 100g*	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 2,9	AOAC 981.12
Turbidité à 7,5 ° Brix	< 10 NTU	Turbidimètre (Hach méthode 8195)
Couleur (520 nm à 7,5 ° Brix)	Tel qu'obtenu	Spectrophotomètre
Couleur (430 nm à 7,5 ° Brix)	Tel qu'obtenu	Spectrophotomètre
Ratio de couleur (520 nm/430 nm)	Tel qu'obtenu	Calcul

\*Les résultats des analyses peuvent varier selon l'année et le moment de la récolte.

### Pays d'origine

Canada

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	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 2 sacs, approuvés pour le contact direct avec les aliments, dans un baril. 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: 192,00 kg/ 423,30 lb

Disponible en vrac (10B00003-TK)

### Recyclabilité des emballages

Baril de métal Les barils peuvent être reconditionnés et recyclés\*.

Sac bleu Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable\*.

\* Là où les installations le permettent.

## Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) congelé (0°F/ -18°C), 10 jours décongelé (<39°F/ < 4°C).

La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser le risque de fermentation du produit. Ne pas recongeler après décongélation.

## Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	32
Calories (USA)	Cal	32
Lipides totaux	g	<0,01
Acides gras saturés	g	<0,01
Monoinsaturés	g	<0,01
Polyinsaturés	g	<0,01
Oméga 6	g	<0,01
Oméga 3	g	<0,01
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	8
Fibres alimentaires	g	<0,6
Sucres totaux	g	4,28
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	<0,2
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	4,6
Fer	mg	0,09
Sodium	mg	2,5
Potassium	mg	55,6
Humidité	g	92,05
Cendres	g	<0,20

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: 2026-05-22  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2026-05-22  
VERSION: 14.0



10B00003

## Cranberry juice 8 Brix, clear & pasteurized

# FruitdOr

### Product description

The cranberry juice is obtained by extraction from healthy, mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). It is depectinised, filtered and then pasteurized. The juice 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

Cranberry juice

### Certifications

Kosher, Halal

### Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Liquid	Sensory evaluation
° Brix	7,8 - 8,2	AOAC 932.12
Acidity (Citric acid)	1,4 - 3,2g/ 100g*	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 2,9	AOAC 981.12
Turbidity at 7,5 °brix	< 10 NTU	Turbidimeter (Hach method 8195)
Colour (520 nm at 7,5 °brix)	As obtained	Spectrophotometer
Colour (430 nm at 7,5 °brix)	As obtained	Spectrophotometer
Colour ratio (520 nm/ 430 nm)	As obtained	Calcul

\*The results of the analyzes may vary according to the year and the time of the harvest.

### Country of origin

Canada

### Microbiological analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	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 2 bags, which is approved for direct contact with food, inside a drum. 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: 192,00 kg/ 423,30 lb

Available in bulk (10B00003-TK)

### Recyclability of packaging

Steel drums Steel drums can be reconditioned and recycled\*.

Blue bag Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable\*.

\*Where facilities allow.

## Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) frozen (0°F/-18°C), 10 days unfrozen (<39°F / < 4°C).

Thawing should be done under controlled conditions to minimise the risk of product fermentation. Do not freeze again after unfreezing.

## Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	32
Calories (USA)	Cal	32
Total Fat	g	<0,01
Saturated Fatty Acids	g	<0,01
Monounsaturated	g	<0,01
Polyunsaturated	g	<0,01
Omega 6	g	<0,01
Omega 3	g	<0,01
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	8
Dietary Fiber	g	<0,6
Total Sugars	g	4,28
Added Sugars	g	0
Protein	g	<0,2
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	4,6
Iron	mg	0,09
Sodium	mg	2,5
Potassium	mg	55,6
Moisture	g	92,05
Ash	g	<0,20

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: 2026-05-22  
LAST MODIFICATION: 2026-05-22  
VERSION: 14.0