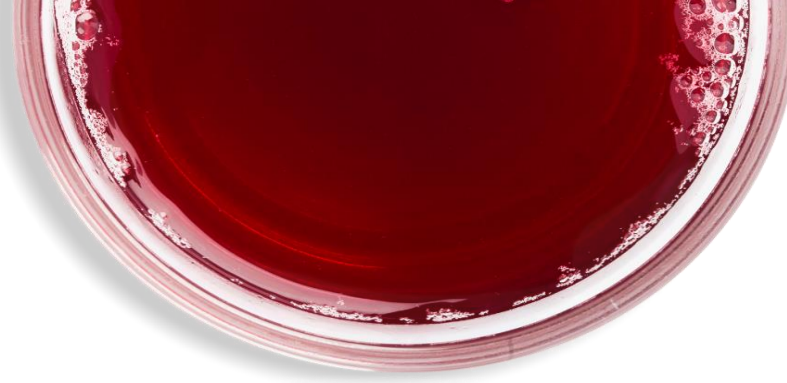


10B00003



Fruit d'Or

Jus de canneberge 8 brix, filtré & pasteurisé

Description du produit

Le jus de canneberge est obtenu par extraction à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures 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, Vegan

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	Réfractomètre (AOAC 925.35)
pH	2,3 - 2,9	pH-mètre (AOAC 981.12)
Turbidité à 7,5 ° Brix	< 10 NTU	Turbidimètre (Hach méthode 8195)

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 un sac de polyéthylène/polypropylène approuvé pour le contact direct avec les aliments, dans un baril de plastique. Le produit est également disponible en chaudière de plastique, approuvé pour le contact alimentaire. 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: 192 kg/ 423,3 lb

Disponible en vrac (citerne)

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.

Pour les livraisons en citerne, le chargement du jus est fait entre 0-4°C afin d'en assurer la conservation jusqu'à livraison en citerne isolée. Il est conseillé de maintenir le jus aux environs de 4°C et de le retraiter dans un délai max de 10 jours après chargement.

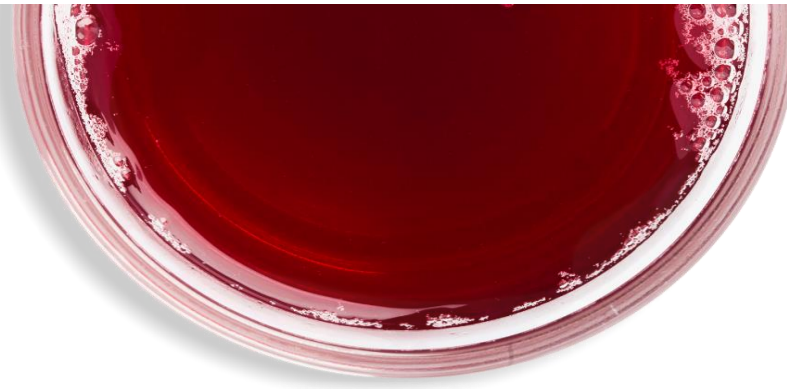
L'utilisation et la distribution de ce produit peuvent être soumises à des réglementations locales ou nationales; Nos clients doivent procéder à leur propre validation sur l'adéquation et la conformité réglementaire reliées à leurs usages de ce produit.

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruit-dor.ca

DERNIÈRE RÉVISION: 2022-02-04
DERNIÈRE MODIFICATION: 2022-02-04
VERSION: 7.0

fruitdor.ca

10B00003



Fruit d'Or

Cranberry juice 8 Brix, clear & pasteurized

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, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Liquid	Sensory evaluation
° Brix	7,8 - 8,2	Refractometer (AOAC 925.35)
pH	2,3 - 2,9	pH-meter (AOAC 981.12)
Turbidity at 7,5 °brix	< 10 NTU	Turbidimeter (Hach method 8195)

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

	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 a polyethylene/polypropylene bag, which is approved for direct contact with food, inside a plastic drum. The product is also available in plastic pail, approved for direct contact. 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: 192 kg/ 423,3 lb

Available in bulk (tank)

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.

For transport in tanks, the unloading of the product must take place in less than 14 days.

For tank deliveries, the juice is loaded between 0-4 ° C to ensure storage until delivery in an insulated tank. It is recommended to keep the juice at around 4 ° C and to reprocess it within a maximum of 10 days after loading.

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.

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruit-dor.ca

LAST REVIEW: 2022-02-04
LAST MODIFICATION: 2022-02-04
VERSION: 7.0

fruitdor.ca