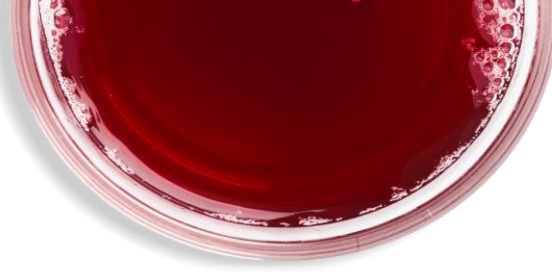


10B00003



FruitdOr

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

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.

Information nutritionnelle

Par 100g

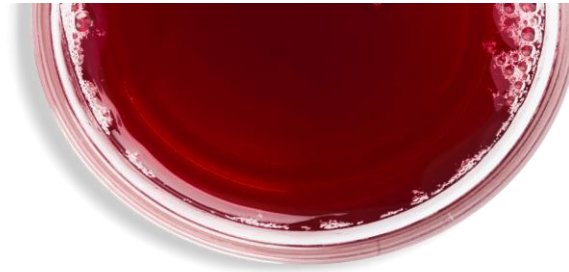
| Nutriments | Unités | Résultats |
|---------------------|--------|-----------|
| Calories (Canada) | Cal | 32 |
| Calories (USA) | Cal | 32 |
| Lipides totaux | g | <0,01 |
| Acides gras saturés | g | <0,01 |
| Monoinsaturés | g | <0,01 |
| Polyinsaturés | g | <0,01 |
| Oméga 6 | g | <0,01 |
| Oméga 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: 2026-03-26
DERNIÈRE MODIFICATION: 2026-03-26
VERSION: 13.0

10B00003



FruitdOr

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

Physico-chemical analyses

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|-------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Flavour | Typical cranberry | Sensory evaluation |
| Colour | Red | Sensory evaluation |
| Appearance | Liquid | Sensory evaluation |
| ° Brix | 7,8 - 8,2 | AOAC 983.17 |
| 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.

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: 2026-03-26
LAST MODIFICATION: 2026-03-26
VERSION: 13.0