

10C00050



Fruit d'Or

Concentré de jus de canneberge 50 brix

Description du produit

Le concentré de jus de canneberge est préparé à partir de jus, dépectinisé et filtré, obtenu à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Le jus est ensuite concentré à basse température et basse pression et l'essence y est réintégrée. Le concentré 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

Concentré de 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 visqueux	Évaluation sensorielle
°Brix	49,5 - 50,5	Réfractomètre (AOAC 925.35)
Acidité (Acide citrique)	13,5 - 20,0 g/100 g*	Titration (AOAC 942.15B)
Ratio	3,0 -3,9*	°Brix/ % Acidité
pH	2,3 - 2,9*	pH-mètre (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
Ratio de couleur (520 nm/430 nm)	Tel qu'obtenu	Calcul

*De légères variations de résultats peuvent être observées selon les lots de fruits transformés. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur leur certificat d'analyse.

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 100	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/polypropylène approuvé pour le contact direct avec les aliments, dans un baril de métal ou 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, la date de meilleur avant, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 232,7 kg/ 513 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

36 mois (1095 jours) congelé (0°F/ -18°C), 30 jours décongelé (<39°F/ < 4°C).

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

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: 12.0

fruitdor.ca



10C00050



Fruit d'Or

Cranberry juice concentrate 50 brix

Product description

The cranberry juice concentrate is prepared from depectinized and filtered juice obtained from healthy, mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The juice is then concentrated under low temperature and pressure and the essence fraction is returned. The concentrate is prepared with Non-GMO ingredients. No preservative, 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 concentrate

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
° Brix	49,5 - 50,5	Refractometer (AOAC 925.35)
Acidity (Citric acid)	13,5 - 20,0 g/100 g*	Titration (AOAC 942.15B)
Ratio	3,0 -3,9*	°Brix/ % Acidité
pH	2,3 - 2,9*	pH-meter (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 ratio (520 nm/ 430 nm)	As obtained	Calcul

*Slight variations in the results may be observed depending on the lot of processed fruits. Possibility of pre-approval based on their COA .

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 100	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 polyethylene/polypropylene bag, which is approved for direct contact with food, inside a plastic or metal 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, best before date, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 232,7 kg/ 513 lb

Shelf life and Storage conditions

36 months (1095 days) frozen (0°F/ -18°C), 30 days unfrozen (<39°F/ < 4°C).

Thawing should be done under controlled conditions to minimise the risk of product fermentation.

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: 12.0

fruitdor.ca