



10C00050

Concentré de jus de canneberge 50 brix

FruitdOr

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	AOAC 983.17
Acidité (Acide citrique)	12,0 - 20,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
Ratio	2,4 - 4,3*	°Brix/ % Acidité
pH	1,7 - 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
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 (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22

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: 232,7 kg/ 513 lb

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

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. Ne pas recongeler après décongélation.

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	200
Calories (USA)	Cal	201
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	<1,0
Glucides totaux	g	50,2
Fibres alimentaires	g	0,6
Sucres totaux	g	26,7
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	<0,2
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	32,3
Fer	mg	0,44
Sodium	mg	9,9
Potassium	mg	445
Humidité	g	50
Cendres	g	0,96

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: 19.0



10C00050

Cranberry juice concentrate 50 brix

FruitdOr

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 analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
° Brix	49,5 - 50,5	AOAC 932.12
Acidity (Citric acid)	12,0 - 20,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
Ratio	2,4 - 4,3*	°Brix/ % Acidité
pH	1,7 - 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 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 analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 100	MFHPB-18
Yeast (CFU/g)	< 100	MFHPB-22
Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22

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: 232,7 kg/ 513 lb

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

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. Do not freeze again after unfreezing.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	200
Calories (USA)	Cal	201
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	<1,0
Total Carbohydrates	g	50,2
Dietary Fiber	g	0,6
Total Sugars	g	26,7
Added Sugars	g	0
Protein	g	<0,2
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	32,3
Iron	mg	0,44
Sodium	mg	9,9
Potassium	mg	445
Moisture	g	50
Ash	g	0,96

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:
LAST MODIFICATION:
VERSION:

2026-05-22
2026-05-22
19.0