

10D00000



Fruit d'Or

Canneberges congelées directement du champ

Description du produit

Les canneberges directement du champ (*Vaccinium macrocarpon*) sont préparées à partir de fruits matures et sains. Un léger nettoyage est effectué afin d'éliminer la majorité des feuilles et des tiges. Les fruits sont ensuite congelés. Le produit nécessite un nettoyage/transformation supplémentaire. Les canneberges ne sont pas génétiquement modifiées. 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

Canneberges

Certifications

Casher, Halal

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
	Rouge/ rose	
Couleur	Quelques fruits non colorés (blanc, jaune, vert)	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Grosseur	Directement du champ	Évaluation sensorielle
Matières végétales	Peut contenir des matières végétales	Inspection visuelle
Matières étrangères	Peut contenir des matières étrangères	Inspection visuelle
°Brix	7,0 - 10,0*	AOAC 932.12
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 3,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 3,0*	AOAC 981.12
Anthocyanines	≥ 15 mg/100g*	Méthode FDO

*Les résultats des analyses peuvent varier selon l'année et le moment de la récolte. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur un certificat de conformité.

Pays d'origine

Canada

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur Ce produit ne passe pas au détecteur de métal

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac de polyéthylène non scellé, approuvé pour le contact direct avec les aliments, dans une boîte corruguée. Sur l'étiquette figurent: le code et le nom du produit, les ingrédients, le poids net, le numéro de lot (AA JJJ), 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: ~ 544,00 kg/ 1200,00 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé adéquatement.
Garder congelé à 0°F (-18°C).

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	39,78
Calories (USA)	Cal	45,58
Lipides totaux	g	0,14
Acides gras saturés	g	0,04
Monoinsaturés	g	0,03
Polyinsaturés	g	0,08
Oméga 6	g	0,05
Oméga 3	g	0,03
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	10,2
Fibres alimentaires	g	2,9
Sucres totaux	g	3,93
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	0,88
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	6,97
Fer	mg	0,36
Sodium	mg	2,33
Potassium	mg	69
Humidité	g	88,69
Cendres	g	0,2

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: 2024-07-25
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-07-25
VERSION: 9.0



10D00000



Fruit d'Or

Frozen cranberries, Field run

Product description

"Field run" cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) are prepared from healthy and mature berries. Before being frozen, a light cleaning is done on the fruits to eliminate most of the leaves and stems. The product requires further cleaning/processing. Cranberries are not genetically modified. 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.

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Color	Red/ pink Some uncoloured fruits (white, yellow, green)	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Size	Directly from the field	Sensory evaluation
Plant matters	May contain plant matters	Visual inspection
Foreign matters	May contain foreign matter	Visual inspection
* Brix	7,0 - 10,0*	AOAC 932.12
Acidity (Citric acid)	2,0 - 3,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 3,0*	AOAC 981.12
Anthocyanin	≥ 15 mg/100g*	FDO Method

*The results of the analyzes may vary according to the year and the time of the harvest. Possibility of pre-approval of lots based on a certificate of conformity.

Specific production parameters

Detector sensitivity This product does not pass through the metal detector

Packaging and labelling

The product is enclosed in a non-sealed polyethylene bag, which is approved for direct contact with food, inside a corrugated box. 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: ~ 544,00 kg/ 1200,00 lb

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored. Keep frozen at minus 0°F (-18°C).

Ingredients

Cranberries

Certifications

Kosher, Halal

Country of origin

Canada

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	39,78
Calories (USA)	Cal	45,58
Total Fat	g	0,14
Saturated Fatty Acids	g	0,04
Monounsaturated	g	0,03
Polyunsaturated	g	0,08
Omega 6	g	0,05
Omega 3	g	0,03
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	10,2
Dietary Fiber	g	2,9
Total Sugars	g	3,93
Added Sugars	g	0
Protein	g	0,88
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	6,97
Iron	mg	0,36
Sodium	mg	2,33
Potassium	mg	69
Moisture	g	88,69
Ash	g	0,2

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: 2024-07-25
LAST MODIFICATION: 2024-07-25
VERSION: 9.0