

10E01001



Fruit d'Or

Canneberges congelées "Premium", petits fruits

Description du produit

Les canneberges congelées "Premium" sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Les fruits sont nettoyés, congelés et triés. La qualité finale du produit rencontre les mêmes pourcentages de défauts et de couleur qu'un produit "USDA grade A" à l'exception de la grosseur du fruit. Les canneberges ne sont pas génétiquement modifiées. 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, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge Rouge avec différents degrés de rouge et rose	Évaluation sensorielle
Couleur	≤ 28 canneberges (8%) avec une surface entre 75-89% rose/rouge et <75% rose/rouge ≤ 7 canneberges (2%) avec une surface <75% rose/rouge Aucune canneberge avec une surface incolore (jaune/verte)	Compte direct (échantillon 340g) (Équivalent au USDA)
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Grosueur	> 95% des fruits < ½ po Presque sans défaut	Compte direct
Défaut	≤ 14 canneberges (4%) avec des défauts majeurs ≤ 28 canneberges (8%) avec des défauts majeurs et mineurs	Compte direct (échantillon 340g) (Équivalent au USDA)
Matières végétales	Presque sans matières végétales ≤ 1/8 pouce carré ≤ 4 tiges fines de ≥ 3/4 pouce	Inspection visuelle Compte direct/ Échantillon de 340g (Équivalent au USDA)
Matières étrangères	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	7,0 - 10,0	AOAC 925.35
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 3,0 g/100 g	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 3,0	AOAC 981.12
Quantité approximative de canneberges par 340g	346	

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 100	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.5 mm Fe; 1.2 mm NFe; 2.0 mm SS

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: 18,14 kg/ 40 lb;- 544 kg/ 1200 lb (Vrac)

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:
DERNIÈRE MODIFICATION:
VERSION:

2023-04-26
2023-04-26
10.0

10E01001



Fruit d'Or

Frozen cranberries "Premium", small berries

Product description

The frozen cranberries "Premium" are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The berries are cleaned, frozen and sorted. The final quality of the product meets the same percentages of defects and colour as a "USDA grade A" product except for the size of the fruit. Cranberries are not genetically modified. 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

Cranberries

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red with varying degrees of red and pink	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
	≤ 28 cranberries (8%) with surface between 75-89% pink/red and < 75% pink/red	
	≤ 7 cranberries (2%) with surface < 75% pink/red	
	No cranberry with uncoloured surface (yellow/green)	
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Size	> 95% of berries < ½ in	Direct count
Defect	Practically free from defects	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
	≤ 14 cranberries (4%) with major blemished	
	≤ 28 cranberries (8%) with major and minor blemished	
Plant matters	Practically free of plant matters	Visual inspection
	≤ 1/8 square inch	Direct count/ 12 oz sample
	≤ 4 fines stems of ≥ 3/4 inch	(Equivalent to USDA)
Foreign matters	None	Visual inspection
° Brix	7,0 - 10,0	AOAC 925.35
Acidity (Citric acid)	2,0 - 3,0 g/100 g	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 3,0	AOAC 981.12
Approximate quantity of cranberries per 12 oz	346	

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 100	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

Specific production parameters

Detector sensitivity 1.5 mm Fe; 1.2 mm NFe; 2.0 mm SS

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: 18,14 kg/ 40 lb;- 544 kg/ 1200 lb (Bulk)

Shelf life and Storage conditions

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

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: 2023-04-26
LAST MODIFICATION: 2023-04-26
VERSION: 10.0