

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

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge avec différents degrés de rouge et rose	Compte direct (échantillon 340g) (Équivalent au USDA)
	≤ 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)	
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Grosseur	> 95% des fruits < ½ po	Compte direct
Défaut	Presque sans défaut	Compte direct (échantillon 340g) (Équivalent au USDA)
	≤ 14 canneberges (4%) avec des défauts majeurs	
	≤ 28 canneberges (8%) avec des défauts majeurs et mineurs	
Matières végétales	Presque sans matières végétales	Inspection visuelle
	≤ 1/8 pouce carré	Compte direct/ Échantillon de 340g (Équivalent au USDA)
	≤ 4 tiges fines de ≥ 3/4 pouce	
Matières étrangères	Aucune	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
Quantité approximative de canneberges par 340g 346		

Pays d'origine

Canada

Surveillance microbiologique sur le produit

	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

Les résultats de cette surveillance ne sont pas reportés sur les certificats d'analyses (COA) par lot. Toutefois, Fruit d'Or garantit la conformité de tous les lots avec les spécifications indiquées.

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 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/ 40,00 lb;~ 544,00 kg/ 1200,00 lb (Vrac)

Recyclabilité des emballages

Boîte de carton Les boîtes sont 100% recyclable*.
Sac bleu Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable*.
Pellicule La pellicule plastique est faite de polyéthylène et est 100% recyclable*.
Sac clair 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) 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:

2025-06-20
2025-06-20
12.0

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

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red with varying degrees of red and pink ≤ 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)	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Size	> 95% of berries < ½ in	Direct count
Defect	Practically free from defects ≤ 14 cranberries (4%) with major blemished ≤ 28 cranberries (8%) with major and minor blemished	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
Plant matters	Practically free of plant matters ≤ 1/8 square inch ≤ 4 fines stems of ≥ 3/4 inch	Visual inspection Direct count/ 12 oz sample (Equivalent to USDA)
Foreign matters	None	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
Approximate quantity of cranberries per 12 oz	346	

Country of origin

Canada

Microbiological monitoring of the product

	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

The results of this monitoring are not reported on the certificates of analysis (COA) by lot. However, Fruit d'Or guarantees the conformity of all lots with the specifications indicated.

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 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/ 40,00 lb;~ 544,00 kg/ 1200,00 lb (Bulk)

Recyclability of packaging

Cardboard box Boxes are 100% recyclable*.
Blue bag Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.
Stretch wrap Plastic film is made from polyethylene and is 100% recyclable*.
Clear bag Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.

*Where facilities allow.

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: 2025-06-20
LAST MODIFICATION: 2025-06-20
VERSION: 12.0