

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 contiennent pas d'OGM. 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
Grosseur	> 95% des fruits < ½ po	Compte direct
Défaut	Presque sans 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	Réfractomètre (AOAC 925.35)
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 3,0 g/100 g	Titration (AOAC 942.15)
pH	2,3 - 3,0	pH-mètre (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 JJ), 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

Durée de vie et conditions d'entreposage

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

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:
DERNIÈRE MODIFICATION:
VERSION:

2021-06-09
2021-06-09
8.0

fruitdor.ca

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. The cranberries are free from GMO. 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 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 (Equivalent to USDA)
	≤ 4 fines stems of ≥ 3/4 inch	
Foreign matters	None	Visual inspection
* Brix	7,0 - 10,0	Refractometer (AOAC 925.35)
Acidity (Citric acid)	2,0 - 3,0 g/100 g	Titration (AOAC 942.15)
pH	2,3 - 3,0	pH-meter (AOAC 981.12)
Approximate quantity of cranberries per 12 oz	346	

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

Ingredients

Cranberries

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada

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

Shelf life and Storage conditions

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

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: 2021-06-09
LAST MODIFICATION: 2021-06-09
VERSION: 8.0

fruitdor.ca