

10E01005



Fruit d'Or

Canneberges congelées, USDA Grade A

Description du produit

Les fruits matures et sains sont préparés par triage et nettoyage afin d'assurer un produit sain et sont ensuite congelés. Les canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) de "USDA grade A" sont des fruits de première qualité et savoureux. Les canneberges ne contiennent pas d'OGM. 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

FSSC 22000, Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge Bonne couleur, rouge uniforme typique de la canneberge,	Évaluation sensorielle
Couleur	≤ 15 canneberges (8%) avec une surface entre 75-89% rose/rouge et <75% rose/rouge ≤ 3 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 ≥ 13/32 po	Compte direct
Défaut	Presque sans défaut ≤ 7 canneberges (4%) avec des défauts majeurs ≤ 15 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	189	

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

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:

2021-01-07
2021-01-07
6.0

fruitdor.ca

10E01005



Fruit d'Or

Frozen cranberries, Grade A

Product description

The healthy, mature berries are prepared by sorting and cleaning to assure a wholesome product and are then frozen. "USDA Grade A" cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) are first quality and tasty fruits. The cranberries are free from GMO. 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.

Ingredients

Cranberries

Certifications

FSSC 22000, Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Good colour, typical uniform cranberry red, varying degrees	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
	≤ 15 cranberries (8%) with surface between 75-89% pink/red and < 75% pink/red	
	≤ 3 cranberries (2%) with surface < 75% pink/red	
Appearance	No cranberry with uncoloured surface (yellow/green)	Sensory evaluation
	Whole fruit	
Size	> 95% of berries ≥ 13/32 in	Direct count
Defect	Practically free from defects	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
	≤ 7 cranberries (4%) with major blemished	
	≤ 15 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	189	

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

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: 2021-01-07
LAST MODIFICATION: 2021-01-07
VERSION: 6.0

fruitdor.ca