

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 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, Vegan

Analyses physico-chimiques

| | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|--|---|--|
| Saveur | Typique de la canneberge Bonne couleur, rouge uniforme typique de la canneberge, différents degrés de rouge et rose | 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 |
| Grosueur | > 95% des fruits ≥ 13/32 po Presque sans défaut | Compte direct |
| 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 | 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 | 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;- 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:

2023-01-19
2023-01-19
9.0

10E01005



Fruit d'Or

Frozen cranberries, USDA 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. 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.

Ingredients

Cranberries

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|---|--|---|
| Flavour | Typical cranberry Good colour, typical uniform cranberry red, varying degrees of red and pink | Sensory evaluation |
| Colour | ≤ 15 cranberries (8%) with surface between 75-89% pink/red and < 75% pink/red ≤ 3 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 ≥ 13/32 in | Direct count |
| Defect | Practically free from defects ≤ 7 cranberries (4%) with major blemished ≤ 15 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 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 | 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;- 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: 2023-01-19
LAST MODIFICATION: 2023-01-19
VERSION: 9.0