

10E01016



Fruit d'Or

Canneberges congelées, tranchées 3/16"

Description du produit

Les canneberges congelées, tranchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Les fruits sont nettoyés, congelés, triés et tranchés. 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

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge/Rose	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruits tranchés 3/16"	Évaluation sensorielle
Matières végétales	≤ 1/8 pouce carré ≤ 4 tiges fines de ≥ 3/4 pouce	Compte direct/ Échantillon de 340g
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

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 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: 9,07 kg/ 20 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).

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: 2024-07-26
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-07-26
VERSION: 11.0

10E01016



Fruit d'Or

Frozen cranberries, sliced 3/16"

Product description

The frozen cranberries, sliced are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The berries are cleaned, frozen, sorted and sliced. 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.

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Color	Red/ pink	Sensory evaluation
Appearance	Sliced 3/16" fruits	Sensory evaluation
Plant matters	≤ 1/8 square inch ≤ 4 fines stems of ≥ 3/4 inch	Direct count/ 12 oz sample
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

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 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: 9,07 kg/ 20 lb

Shelf life and Storage conditions

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

Ingredients

Cranberries

Certifications

Kosher, Halal

Country of origin

Canada

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: 2024-07-26
LAST MODIFICATION: 2024-07-26
VERSION: 11.0