

10E04000



Fruit d'Or

Canneberges congelées, premier tri

Description du produit

Les canneberges congelées, premier tri sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Un léger nettoyage est effectué afin d'éliminer la majorité des feuilles et des tiges. Les fruits sont ensuite congelés. Les canneberges sont triées pour enlever la majorité des fruits non colorés et les matières étrangères. 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.

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge/Rose Quelques fruits non colorés (blanc, jaune, vert)	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Grosueur	Variée	Évaluation sensorielle
Matières végétales	Peut contenir des matières végétales	Inspection visuelle
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
Anthocyanines	≥ 15 mg/100g*	Méthode FDO

*Les résultats des analyses peuvent varier selon l'année et le moment de la récolte. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur un certificat de conformité.

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 Ce produit ne passe pas au détecteur de métal

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, ~ 544 kg/1200lb (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).

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.

10E04000



Fruit d'Or

Frozen Cranberries, initial sorting

Product description

The frozen cranberries, initial sorting are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The light cleaning is done to eliminate most of the leaves and stems. The fruits are then frozen. The cranberries are sorted to remove most of uncoloured fruits and foreign materials. 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 analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Color	Red/ pink	Sensory evaluation
	Some uncoloured fruits (white, yellow, green)	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Size	Various	Sensory evaluation
Plant matters	May contain plant matters	Visual inspection
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
Anthocyanin	≥ 15 mg/100g*	FDO Method

*The results of the analyzes may vary according to the year and the time of the harvest. Possibility of pre-approval of lots based on a certificate of conformity.

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 This product does not pass through the metal detector

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/1200lb (bulk)

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.

Ingredients

Cranberries

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada