



10FP0007



# Fruit d'Or

## Purée de canneberge aseptique non sucrée

### Description du produit

La purée de canneberges non sucrée est obtenue à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Les fruits sont broyés afin d'obtenir une purée ayant une granulométrie de 0,6 mm. La purée est stérilisée, refroidie et emballée dans un emballage aseptique permettant de garantir la durée de vie du produit. La purée est préparée à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. 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

Purée de canneberge

### Certifications

Casher, Halal

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Purée	Évaluation sensorielle
Matières végétales	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	min. 7,0	AOAC 932.12
pH	2,3 - 3,0	AOAC 981.12

### Pays d'origine

Canada

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 20	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 10	MFHPB-22

### Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac aseptique multicouche métallisé placé dans un baril en métal ou un contenant de carton ondulé. L'intérieur du sac aseptique est en polyéthylène, approuvé pour le contact direct avec les aliments. 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 barre, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 200,00 kg/ 441,00 lb; 1000,00 kg/ 2205,00 lb

Disponible aussi en format de 15 kg sur commande seulement

### Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) à une température entre 34 - 46°F (1 - 8°C). Ne pas congeler. Garder réfrigérer après ouverture.

12 mois (365 jours) à une température ambiante (<71°F/ <22°C). Ne pas congeler. Réfrigérer après ouverture.

Lors du transport, il est recommandé d'utiliser des remorques réfrigérées afin d'éviter les excès de température.

## Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	33
Calories (USA)	Cal	37
Lipides totaux	g	0,08
Acides gras saturés	g	0,02
Monoinsaturés	g	<0,01
Polyinsaturés	g	0,04
Oméga 6	g	0,03
Oméga 3	g	0,01
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	8,7
Fibres alimentaires	g	2,4
Sucres totaux	g	3,23
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	0,4
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	12,8
Fer	mg	0,2
Sodium	mg	2
Potassium	mg	84
Humidité	g	92
Cendres	g	0,12

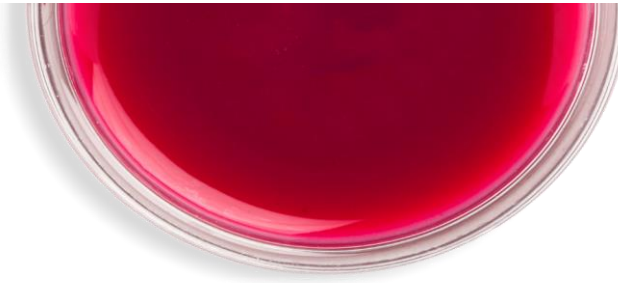
Ce tableau présente des valeurs non arrondies

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: 2024-07-09  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-07-09  
VERSION: 10.0



10FP0007



# Fruit d'Or

## Unsweetened aseptic cranberry puree

### Product description

Unsweetened cranberry puree is made from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The fruits are ground to obtain a puree with a granulometry of 0,6 mm. This puree is sterilized, cooled and packaged in an aseptic package which guarantees the shelf life of the product. The puree is prepared with Non-GMO ingredients. No preservative, 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
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Puree	Sensory evaluation
Plant matters	None	Visual inspection
° Brix	min. 7,0	AOAC 932.12
pH	2,3 - 3,0	AOAC 981.12

### Microbiological analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 20	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10	MFHPB-22

### Packaging and labelling

The product is packaged in a multilayer metalized aseptic bag placed inside a metal drum or a corrugated cardboard container. The inside of the aseptic bag is polyethylene, which is approved for direct contact with food. 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: 200,00 kg/ 441,00 lb; 1000,00 kg/ 2205,00 lb  
Also available in 15 kg format on order only.

### Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) at temperature between 34-46°F (1-8°C). Do not freeze. Keep refrigerate after opening.  
12 months (365 days) at ambient temperature (<71°F/ <22°C). Do not freeze. Refrigerate after opening.

During transport, it is recommended to use refrigerated trailers to avoid excessive temperatures.

### Ingredients

Cranberry puree

### Certifications

Kosher, Halal

### Country of origin

Canada

## Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	33
Calories (USA)	Cal	37
Total Fat	g	0,08
Saturated Fatty Acids	g	0,02
Monoinsaturated	g	<0,01
Polyinsaturated	g	0,04
Omega 6	g	0,03
Omega 3	g	0,01
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	8,7
Dietary Fiber	g	2,4
Total Sugars	g	3,23
Added Sugars	g	0
Protein	g	0,4
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	12,8
Iron	mg	0,2
Sodium	mg	2
Potassium	mg	84
Moisture	g	92
Ash	g	0,12

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: 2024-07-09  
LAST MODIFICATION: 2024-07-09  
VERSION: 10.0