

## Extrait sec de pépins de canneberge-60 mesh

# CRANDOR™

## Bios

### Description du produit

L'extrait sec de pépins de canneberge Cran d'Or™ Bios est fabriqué à partir de pépins de canneberge (*Vaccinium macrocarpon*) dont l'huile a été extraite par pression à froid. Le produit est préparé à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun solvant ou composante chimique n'est utilisé. 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.

### Ingrédients

Extrait sec de pépins de canneberge

### Certifications

Casher, Halal, Vegan, Non-GMO Project Verified

### Analyses physico-chimiques

|   | SPÉCIFICATIONS                          | MÉTHODES   |
|---|---|--|
| Saveur  | Typique de la canneberge                | Évaluation sensorielle   |
| Couleur                                       | Rouge/ rose                             | Évaluation sensorielle   |
| Granulométrie                                 | min. 90% au travers tamis<br>US#60 mesh | ISO 13320 (2020) Diffraction lumière laser<br>et/ou AOAC 965.22 Tamisage |
| Densité apparente                             | 0,3 - 0,5 g/ml                          | USP < 616> (Mesure de volume)  |
| Densité après tassement                       | 0,4 - 0,6 g/ml                          | USP < 616> (Mesure tassé mécaniquement)                                  |
| Humidité                                      | < 8%                                    | Chauffage halogène - Thermogravimétrie                                   |
| Activité de l'eau                             | < 0,40                                  | MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)                             |
| pH  | 2,0 - 4,0                               | AOAC 981.12  |
| Ratio (Fruits frais congelés:poudre de fruit) | 250:1                                   | Calculé  |

### Pays d'origine

Canada ou États-Unis

### Analyses microbiologiques

|                               | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES    |
|-------------------------------|----------------|-------------|
| Compte total (UFC/g)          | < 10 000       | USP/NF 2021 |
| Levures & Moisissures (UFC/g) | < 1000         | USP/NF 2021 |
| <i>E.coli</i>                 | Absent/25g     | USP/NF 2022 |
| <i>Salmonella spp.</i>        | Absent/25g     | USP/NF 2022 |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | Absent/25g     | USP/NF 2022 |

### Paramètres phytochimiques

|                           | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES   |
|---------------------------|----------------|--|
| Protéines                 | min. 17,5%     | AOAC 992.23 (Combustion)   |
| Fibres totales            | min. 40%       | AOAC 991.43, 985.29 (Gravimétrie-Enzymatique)  |
| Proanthocyanidines (PACS) | min. 2%        | Total PACs:<br>PAC solubles (DMAC) C-PAC equivalence<br>PAC insolubles (BuOH-HCl) C-PAC equivalence* |

\* Les résultats pour les PAC insolubles sont basés sur le poids original de l'échantillon avant l'extraction du matériel soluble.

## Paramètres chimiques

|  | SPÉCIFICATIONS                           | MÉTHODES                             |
|--|--|--------------------------------------|
| Pesticides                                   | Sous la limite maximale de résidus (LMR) | USP 39 <561> (GC-MSMS et/ou LC-MSMS) |
| Métaux lourds                                |  |                                      |
| Arsenic                                      | < 1 ppm                                  | USP 233 m (ICP-MS)                   |
| Cadmium                                      | < 1 ppm                                  | USP 233 m (ICP-MS)                   |
| Plomb  | < 0,5 ppm                                | USP 233 m (ICP-MS)                   |
| Mercure                                      | < 0,1 ppm                                | USP 233 m (ICP-MS)                   |
| Identification de proanthocyanidines (PACS)* | Par rapport à la norme                   | AOAC 2019.05 (MALDI-TOF MS)          |

\* testé annuellement

## Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur Ce produit ne passe pas au détecteur de métal

## Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans deux sacs de polyéthylène, chacun fermé par une attache, puis mis dans une boîte corruguée. Sur l'étiquette mentionne: le code et le nom du produit, les ingrédients, le poids net, le numéro de lot, la date de meilleur avant, la date de production, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 15,00 kg/ 33,07 lb

## Durée de vie et conditions d'entreposage

36 mois (1095 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

## Information nutritionnelle

Par 100g

| Nutriments          | Unités | Résultats |
|---------------------|--------|-----------|
| Calories (Canada)   | Cal    | 314,69    |
| Calories (USA)      | Cal    | 414,49    |
| Lipides totaux      | g      | 8,41      |
| Acides gras saturés | g      | 0,7       |
| Monoinsaturés       | g      | 1,62      |
| Polyinsaturés       | g      | 5,71      |
| Oméga 6             | g      | 3,09      |
| Oméga 3             | g      | 2,62      |
| Acides gras trans   | g      | <0,01     |
| Cholestérol         | mg     | <0,01     |
| Glucides totaux     | g      | 64,8      |
| Fibres alimentaires | g      | 49,9      |
| Sucres totaux       | g      | 6,16      |
| Sucres ajoutés      | g      | 0         |
| Protéines           | g      | 19,9      |
| Vitamine D          | IU     | <0,01     |
| Calcium             | mg     | 175       |
| Fer                 | mg     | 4,2       |
| Sodium              | mg     | 18        |
| Potassium           | mg     | 560       |
| Humidité            | g      | 4,2       |
| Cendres             | g      | 2,7       |

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: 2023-11-17  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-11-17  
VERSION: 10.0

## Cranberry seed dry extract-60 mesh

# CRANDOR™

## Bios

### Product description

Cran d'Or™ Bios cranberry seed dry extract is derived from the cranberry seeds (*Vaccinium macrocarpon*) to which the oil has been extracted by a cold-pressed. The product is prepared with Non-GMO ingredients. No solvents or chemicals are used. 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.

### Ingredients

Cranberry seed dry extract

### Certifications

Kosher, Halal, Vegan, Non-GMO Project Verified

### Physico-chemical analysis

|  | SPECIFICATIONS                     | METHODS   |
|--|------------------------------------|---|
| Flavour                                  | Typical cranberry                  | Sensory evaluation  |
| Colour                                   | Red/ pink                          | Sensory evaluation  |
| Particle Size                            | NLT 90% passing through US#60 mesh | ISO 13320 (2020) Laser light diffraction and/or AOAC 965.22 Sieving |
| Bulk density                             | 0,3 - 0,5 g/ml                     | USP < 616> (Volume measuring)                                       |
| Tapped density                           | 0,4 - 0,6 g/ml                     | USP < 616> (Mecanic tapped measuring)                               |
| Moisture                                 | < 8%                               | Halogen heating - thermogravimetry                                  |
| Water activity                           | < 0,40                             | MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)                                  |
| pH                                       | 2,0 - 4,0                          | AOAC 981.12   |
| Ratio (Frozen fresh fruits:fruit powder) | 250:1                              | Calculated  |

### Country of origin

Canada or United States of America

### Microbiological analysis

|                              | SPECIFICATIONS | METHODS     |
|------------------------------|----------------|-------------|
| Total plate count (CFU/g)    | < 10 000       | USP/NF 2021 |
| Yeast & Mold (CFU/g)         | < 1000         | USP/NF 2021 |
| <i>E.coli</i>                | Absent/25g     | USP/NF 2022 |
| <i>Salmonella spp.</i>       | Absent/25g     | USP/NF 2022 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Absent/25g     | USP/NF 2022 |

### Phytochemical parameters

|                          | SPECIFICATIONS | METHODS  |
|--------------------------|----------------|--|
| Proteins                 | min. 17,5%     | AOAC 992.23 (Combustion)   |
| Total fiber              | min. 40%       | AOAC 991.43, 985.29 (Enzymatic-Gravimetric)  |
| Proanthocyanidins (PACS) | min. 2%        | Total PACs:<br>soluble PAC (DMAC) C-PAC equivalence<br>insoluble PAC (BuOH-HCl) C-PAC equivalence* |

\*Results of the Insolubles PAC analysis are reported based on the original sample weight prior to the extraction of soluble material(s).

## Chemical parameters

|  | SPECIFICATIONS                         | METHODS                               |
|--|--|---------------------------------------|
| Pesticides                               | Under the maximum residue limits (MRL) | USP 39 <561> (GC-MSMS and/or LC-MSMS) |
| Heavy metals                             |  |                                       |
| Arsenic                                  | < 1 ppm                                | USP 233 m (ICP-MS)                    |
| Cadmium                                  | < 1 ppm                                | USP 233 m (ICP-MS)                    |
| Lead                                     | < 0,5 ppm                              | USP 233 m (ICP-MS)                    |
| Mercury                                  | < 0,1 ppm                              | USP 233 m (ICP-MS)                    |
| Proanthocyanidins (PACS) identification* | Compares to standard                   | AOAC 2019.05 (MALDI-TOF MS)           |

\*tested annually

## Specific production parameters

Detector sensitivity                      This product does not pass through the metal detector

## Packaging and labelling

The product is enclosed in two polyethylene bags, each closed with a tie wrap, inside a corrugated box. The label mentions the following information: product code and name, ingredients, net weight, lot number, best before date, production date, kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight:                                      15,00 kg/ 33,07 lb

## Shelf life and Storage conditions

36 months (1095 days)                      when product is properly stored in a dry and cool place.

## Nutritional information

Par 100g

| Nutrients             | Units | Results |
|-----------------------|-------|---------|
| Calories (Canada)     | Cal   | 314,69  |
| Calories (USA)        | Cal   | 414,49  |
| Total Fat             | g     | 8,41    |
| Saturated Fatty Acids | g     | 0,7     |
| Monounsaturated       | g     | 1,62    |
| Polyunsaturated       | g     | 5,71    |
| Omega 6               | g     | 3,09    |
| Omega 3               | g     | 2,62    |
| Trans Fatty Acids     | g     | <0,01   |
| Cholesterol           | mg    | <0,01   |
| Total Carbohydrates   | g     | 64,8    |
| Dietary Fiber         | g     | 49,9    |
| Total Sugars          | g     | 6,16    |
| Added Sugars          | g     | 0       |
| Protein               | g     | 19,9    |
| Vitamin D             | IU    | <0,01   |
| Calcium               | mg    | 175     |
| Iron                  | mg    | 4,2     |
| Sodium                | mg    | 18      |
| Potassium             | mg    | 560     |
| Moisture              | g     | 4,2     |
| Ash                   | g     | 2,7     |

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:                      2023-11-17  
LAST MODIFICATION:            2023-11-17  
VERSION:                            10.0