

10V00537



# Fruit d'Or

## Flocons de canneberge croustillants, non sucrés (Cranflakes)

### Description du produit

Les flocons de canneberges croustillants, non sucrés sont produits à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Ils sont préparés 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

Canneberges déshydratées

### Certifications

Casher, Halal, Vegan

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge/ rose	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit tranché	Évaluation sensorielle
Humidité	< 5%	Chauffage halogène - Thermogravimétrie
Activité de l'eau	< 0,35	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)
pH	2,0 - 3,0	AOAC 981.12
Ratio intrants/extrants relié au procédé (kg de fruits congelés/ kg de flocons)	10:1	Calculé

### Pays d'origine

Canada

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

### Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.5 mm Fe; 1.5 mm NFe; 2.0 mm SS

### 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 (AA JJJ), la date de meilleur avant (AAAA MM JJ), la date de production, le code à barres, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 3,4 kg/ 7,5 lb; 4,0 kg/ 8,82 lb

### Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

## Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	329
Calories (USA)	Cal	390
Lipides totaux	g	1,77
Acides gras saturés	g	0,3
Monoinsaturés	g	0,35
Polyinsaturés	g	1,04
Oméga 6	g	0,63
Oméga 3	g	0,41
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	90,9
Fibres alimentaires	g	30,5
Sucres totaux	g	19,5
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	2,5
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	48,1
Fer	mg	9,2
Sodium	mg	49,1
Potassium	mg	364
Humidité	g	2,8
Cendres	g	1,95

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: 2023-03-23  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-03-23  
VERSION: 7.0

10V00537



# Fruit d'Or

## Crunchy cranberry flakes, unsweetened (Cranflakes)

### Product description

The crunchy cranberry flakes, unsweetened are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are prepared with Non-GMO ingredients. 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

Dehydrated cranberries

### Certifications

Kosher, Halal, Vegan

### Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red/ pink	Sensory evaluation
Appearance	Sliced fruit	Sensory evaluation
Moisture	< 5%	Halogen heating - thermogravimetry
Water activity	< 0,35	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)
pH	2,0 - 3,0	AOAC 981.12
Input/output ratio related to the process (kg frozen fruits/ kg of flakes)	10:1	Calculated

### Country of origin

Canada

### Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

### Specific production parameters

Detector sensitivity 1.5 mm Fe; 1.5 mm NFe; 2.0 mm SS

### 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 (YY DDD), best before date (YYYY MM DD), production date, bar code, kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 3,4 kg/ 7,5 lb; 4,0 kg/ 8,82 lb

### Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

## Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	329
Calories (USA)	Cal	390
Total Fat	g	1,77
Saturated Fatty Acids	g	0,3
Monounsaturated	g	0,35
Polyunsaturated	g	1,04
Omega 6	g	0,63
Omega 3	g	0,41
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	90,9
Dietary Fiber	g	30,5
Total Sugars	g	19,5
Added Sugars	g	0
Protein	g	2,5
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	48,1
Iron	mg	9,2
Sodium	mg	49,1
Potassium	mg	364
Moisture	g	2,8
Ash	g	1,95

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: 2023-03-23  
LAST MODIFICATION: 2023-03-23  
VERSION: 7.0