

10V00868



# Fruit d'Or

## Poudre de canneberge - 60 mesh

### Description du produit

Les canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) sont séchées au degré d'humidité désiré. Le procédé de fabrication de cette poudre permet d'obtenir un produit de couleur rouge foncé présentant un excellent goût caractéristique de la canneberge et un contenu riche en acides organiques. De plus, son contenu faible en lipides favorise le libre écoulement de cette poudre qui peut être encapsulée, emballée en sachet ou intégrée à des mélanges à reconstituer avec des liquides (ex : mélange pour smoothies). La poudre est préparée à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Le produit est fait de canneberges à 100%. Aucun sucre, 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

Poudre de canneberge

### Certifications

Casher, Halal, Vegan

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge foncée	Évaluation sensorielle
Apparence	Particules	Évaluation sensorielle
Granulométrie	min 65% au travers tamis US#60 mesh	ISO 13320 (2020) Diffraction lumière laser et/ou AOAC 965.22 Tamisage
Densité apparente	0,30 - 0,55 g/ml	USP < 616> (Mesure de volume)
Densité après tassement	0,30 - 0,70 g/ml	USP < 616> (Mesure tassé mécaniquement)
Matière végétale	1 max/ 15 kg (33 lb)	Inspection visuelle
Humidité	< 5%	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)	37:1	Calculé

### Pays d'origine

Canada

### 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 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)

\* MALDI-TOF testé annuellement

## Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 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: 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	309,43
Calories (USA)	Cal	386,63
Lipides totaux	g	0,79
Acides gras saturés	g	0,26
Monoinsaturés	g	0,11
Polyinsaturés	g	0,32
Oméga 6	g	0,25
Oméga 3	g	0,07
Acides gras trans	g	0,04
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	93
Fibres alimentaires	g	38,6
Sucres totaux	g	14,1
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	1,88
Vitamine D	IU	<10
Calcium	mg	46
Fer	mg	1,2
Sodium	mg	<5
Potassium	mg	450
Humidité	g	3,1
Cendres	g	1,2

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: 2023-03-16  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-03-16  
VERSION: 9.0

10V00868



# Fruit d'Or

## Cranberry powder - 60 mesh

### Product description

The cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) are dried to a specific moisture level. The manufacturing process of this powder provides a dark red product with an excellent cranberry flavor and a rich content in organic acids. In addition, its low lipids content promotes the free flow of this powder which can be encapsulated, packed in sachet or incorporated into mixtures to be reconstituted with liquids (e.g. smoothie mix). The powder is prepared with Non-GMO ingredients. The product is made from 100% cranberries. No sugar, 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.

### Ingredients

Cranberry powder

### Certifications

Kosher, Halal, Vegan

### Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Dark red	Sensory evaluation
Appearance	Particles	Sensory evaluation
Particle Size	NLT 65% passing through US#60 mesh	ISO 13320 (2020) Laser light diffraction and/or AOAC 965.22 Sieving
Plant matter	1 max/ 15 kg (33 lb)	Visual inspection
Bulk density	0,30 - 0,55 g/ml	USP < 616> (Volume measuring)
Tapped density	0,30 - 0,70 g/ml	USP < 616> (Mecanic tapped measuring)
Moisture	< 5%	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)	37:1	Calculated

### Country of origin

Canada

### 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

### Chemical parameter

	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)

\*MALDI-TOF tested annually

## Specific production parameters

Detector sensitivity 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 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: 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	309,43
Calories (USA)	Cal	386,63
Total Fat	g	0,79
Saturated Fatty Acids	g	0,26
Monounsaturated	g	0,11
Polyunsaturated	g	0,32
Omega 6	g	0,25
Omega 3	g	0,07
Trans Fatty Acids	g	0,04
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	93
Dietary Fiber	g	38,6
Total Sugars	g	14,1
Added Sugars	g	0
Protein	g	1,88
Vitamin D	IU	<10
Calcium	mg	46
Iron	mg	1,2
Sodium	mg	<5
Potassium	mg	450
Moisture	g	3,1
Ash	g	1,2

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: 2023-03-16  
LAST MODIFICATION: 2023-03-16  
VERSION: 9.0