

11A11900



BIOLOGIQUE  
**FruitdOr**<sup>MC</sup>

Canneberges séchées (sucrées) biologiques, basse humidité

### Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucre, séchées, puis légèrement vaporisées d'huile. Le produit est préparé 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 biologiques, Sucre de canne biologique, Huile de tournesol biologique (pressée par expulsion, moins de 1%)

### Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan

### Analyses physico-chimiques

|                   | SPÉCIFICATIONS           | MÉTHODES                                                      |
|-------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Saveur            | Typique de la canneberge | Évaluation sensorielle                                        |
| Couleur           | Rouge                    | Évaluation sensorielle                                        |
| Apparence         | Fruit tranché            | Évaluation sensorielle                                        |
| Matière végétale  | 2 max/ 11,34 kg (25 lb)  | Inspection visuelle                                           |
| Humidité          | 11 - 15%                 | Micro-ondes / balances à infra-rouge / AOAC 934.06 (modifiée) |
| Activité de l'eau | < 0,50                   | MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)                  |

### Surveillance microbiologique sur le produit

|                      | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|----------------------|----------------|----------|
| Compte total (UFC/g) | < 1000         | MFHPB-18 |
| Levures (UFC/g)      | < 100          | MFHPB-22 |
| Moississures (UFC/g) | < 100          | MFHPB-22 |
| Coliformes (UFC/g)   | < 10           | MFHPB-34 |

Les résultats de cette surveillance ne sont pas reportés sur les certificats d'analyses (COA) par lot. Toutefois, Fruit d'Or garantit la conformité de tous les lots avec les spécifications indiquées.

### Analyses microbiologiques

|                        | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|------------------------|----------------|----------|
| <i>E. coli</i> 0157:H7 | Absent/25g     | MFLP-98  |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absent/25g     | MFLP-49  |

Les résultats d'analyse sont reportés sur les certificats d'analyse (CoA) par lot.

### 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 un sac 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, la date de meilleur avant, le code à barres, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 11,34 kg/ 25,00 lb

## Recyclabilité des emballages

|                 |                                                                           |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Boîte de carton | Les boîtes sont 100% recyclable*.                                         |
| Sac bleu        | Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable*.              |
| Pellicule       | La pellicule plastique est faite de polyéthylène et est 100% recyclable*. |
| Sac clair       | Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable*.              |
| Carton-palette  | Les cartons-palettes sont 100% recyclable*.                               |

\* Là où les installations le permettent.

## 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    | 342,25    |
| Calories (USA)      | Cal    | 352,05    |
| Lipides totaux      | g      | 0,91      |
| Acides gras saturés | g      | 0,1       |
| Monoinsaturés       | g      | 0,645     |
| Polyinsaturés       | g      | 0,115     |
| Oméga 6             | g      | 0,095     |
| Oméga 3             | g      | 0,025     |
| Acides gras trans   | g      | <0,01     |
| Cholestérol         | mg     | 0         |
| Glucides totaux     | g      | 85,79     |
| Fibres alimentaires | g      | 4,9       |
| Sucres totaux       | g      | 69,33     |
| Sucres ajoutés      | g      | 58,93     |
| Protéines           | g      | 0,215     |
| Vitamine D          | IU     | 0         |
| Calcium             | mg     | 10,55     |
| Fer                 | mg     | 0,335     |
| Sodium              | mg     | 5         |
| Potassium           | mg     | 69        |
| Humidité            | g      | 13        |
| Cendres             | g      | 0,15      |

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:     | 2026-01-01 |
| DERNIÈRE MODIFICATION: | 2026-01-01 |
| VERSION:               | 14.0       |

11A11900



ORGANIC  
**FruitdOr**<sup>™</sup>

Organic dried cranberries (sweetened), low moisture

### Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in sucrose solution, dried and then sprayed with a light quantity of oil. The product is 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

Organic cranberries, Organic cane sugar, Organic sunflower oil (expeller pressed, less than 1%)

### Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

### Physico-chemical analyses

|                | SPECIFICATIONS          | METHODS                                                 |
|----------------|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| Flavour        | Typical cranberry       | Sensory evaluation                                      |
| Colour         | Red                     | Sensory evaluation                                      |
| Appearance     | Sliced fruit            | Sensory evaluation                                      |
| Plant matter   | 2 max/ 11,34 kg (25 lb) | Visual inspection                                       |
| Moisture       | 11 - 15%                | Microwaves / Infrared balances / AOAC 934.06 (modified) |
| Water activity | < 0,50                  | MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)                      |

### Microbiological monitoring of the product

|                           | SPECIFICATIONS | METHODS  |
|---------------------------|----------------|----------|
| Total plate count (CFU/g) | < 1000         | MFHPB-18 |
| Yeast (CFU/g)             | < 100          | MFHPB-22 |
| Mold (CFU/g)              | < 100          | MFHPB-22 |
| Coliforms (CFU/g)         | < 10           | MFHPB-34 |

The results of this monitoring are not reported on the certificates of analysis (COA) by lot. However, Fruit d'Or guarantees the conformity of all lots with the specifications indicated.

### Microbiological analyses

|                        | SPECIFICATIONS | METHODS |
|------------------------|----------------|---------|
| <i>E. coli</i> 0157:H7 | Absent/25g     | MFLP-98 |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absent/25g     | MFLP-49 |

The analysis results are reported on certificates of analysis (CoA) by lot.

### 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 a non-sealed 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, best before date, bar code, Kosher and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25,00 lb

## Recyclability of packaging

|               |                                                                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| Cardboard box | Boxes are 100% recyclable*.                                     |
| Blue bag      | Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.       |
| Stretch wrap  | Plastic film is made from polyethylene and is 100% recyclable*. |
| Clear bag     | Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.       |
| Slip sheet    | Slip sheets are 100% recyclable*.                               |

\*Where facilities allow.

## 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   | 342,25  |
| Calories (USA)        | Cal   | 352,05  |
| Total Fat             | g     | 0,91    |
| Saturated Fatty Acids | g     | 0,1     |
| Monounsaturated       | g     | 0,645   |
| Polyunsaturated       | g     | 0,115   |
| Omega 6               | g     | 0,095   |
| Omega 3               | g     | 0,025   |
| Trans Fatty Acids     | g     | <0,01   |
| Cholesterol           | mg    | 0       |
| Total Carbohydrates   | g     | 85,79   |
| Dietary Fiber         | g     | 4,9     |
| Total Sugars          | g     | 69,33   |
| Added Sugars          | g     | 58,93   |
| Protein               | g     | 0,215   |
| Vitamin D             | IU    | 0       |
| Calcium               | mg    | 10,55   |
| Iron                  | mg    | 0,335   |
| Sodium                | mg    | 5       |
| Potassium             | mg    | 69      |
| Moisture              | g     | 13      |
| Ash                   | g     | 0,15    |

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:       | 2026-01-01 |
| LAST MODIFICATION: | 2026-01-01 |
| VERSION:           | 14.0       |