

11A20000



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Canneberges séchées biologiques non-sucrées, en juliennes

Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Elles sont infusées dans une solution de fibres solubles de maïs et de glycérine, séchées et légèrement vaporisées d'huile. Elles sont, par la suite, coupées en julienne et l'extrait sec de pépins de canneberge est ajouté pour empêcher l'agglutination du produit. 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.

Ingrédients

Canneberges biologiques, Fibre soluble de maïs biologique*, Glycérine biologique, Extrait sec de pépins de canneberge biologique, Huile de tournesol biologique (pressée par expulsion, moins de 1%)

*Dénomination réglementaire canadienne: Fibres soluble de dextrine de maïs biologique

Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit en julienne	Évaluation sensorielle
Granulométrie	Max 55% retenu sur tamis 1/4" (6 mm)	Rotap, 10 minutes
	Max 5% au travers tamis US#8 mesh	Rotap, 10 minutes
Matière végétale	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Inspection visuelle
Humidité	10 - 14%	Micro-ondes & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,50	Aw-mètre

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22

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

Poids net: 11,34 kg/ 25 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

18 mois (547 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

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.

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruit-dor.ca

DERNIÈRE RÉVISION: 2022-03-18
DERNIÈRE MODIFICATION: 2022-03-18
VERSION: 4.0

fruitdor.ca

11A20000



ORGANIC Fruit d'Or

Organic unsweetened dried cranberries, julienne cut

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in solution of soluble corn fiber and glycerin, dried and sprayed with a light quantity of oil. The cranberries are subsequently sliced in julienne and the cranberry seed dry extract is added to prevent clumping of the product. This 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.

Ingredients

Organic cranberries, Organic soluble corn fiber*, Organic glycerin, Organic cranberry seed dry extract, Organic sunflower oil (expeller pressed, less than 1%)

*Canadian label declaration: Organic corn dextrin soluble fiber

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Julienne fruit	Sensory evaluation
Particule size	Max 55 % retained on 1/4" (6 mm) screen	Rotap, 10 minutes
	Max 5 % passing through US#8 mesh	Rotap, 10 minutes
Plant matter	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Visual inspection
Moisture	10 - 14%	Microwave & Vacuum oven
Water activity	< 0,50	Aw-meter

Microbiological analysis

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

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 polyethylene 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 (YY DDD), best before date (YYYY MM DD), bar code, Kosher and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25 lb

Shelf life and Storage conditions

18 months (547 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

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.

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruit-dor.ca

LAST REVIEW: 2022-03-18
LAST MODIFICATION: 2022-03-18
VERSION: 4.0

fruitdor.ca