

11A24008



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Canneberges séchées infusées au jus de pomme biologiques, en julienne

Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Elles sont infusées dans un concentré de jus de pomme, séchées, légèrement vaporisées d'huile. Elles sont, par la suite, coupées en julienne et la poudre de canneberge est ajoutée 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, avec les Principes généraux de la législation alimentaire ((CE) N°178/2002) et autres lois alimentaires européennes applicables.

Ingrédients

Canneberges biologiques, Concentré de jus de pomme biologique*, Poudre de canneberge biologique, Huile de tournesol biologique (pressée par expulsion, moins de 1%)

*Dénomination réglementaire canadienne: Sucres (concentré de jus de pomme biologique)

Certifications

Biologique, Casher, Halal

Pays d'origine

Canada

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge/pomme	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge/ brun	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit en julienne	Évaluation sensorielle
Granulométrie	max. 55% retenu sur tamis 1/4" (6 mm) max. 45% retenu sur tamis US#4 mesh max. 5% au travers tamis US#8 mesh	Rotap, 10 minutes
Matière végétale	2 max/ 10 kg (22,05 lb)	Inspection visuelle
Humidité	10 - 14%	Micro-ondes & Four à vide
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
Moisissures (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 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 JJ), 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: 10,00 kg/ 22,05 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	341,82
Calories (USA)	Cal	355,8
Lipides totaux	g	1,04
Acides gras saturés	g	0,13
Monoinsaturés	g	0,68
Polyinsaturés	g	0,16
Oméga 6	g	0,14
Oméga 3	g	<0,01
Acides gras trans	g	0,03
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	85,53
Fibres alimentaires	g	6,99
Sucres totaux	g	57,96
Sucres ajoutés	g	49,26
Protéines	g	1,08
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	38,01
Fer	mg	0,46
Sodium	mg	18,78
Potassium	mg	760,37
Humidité	g	12
Cendres	g	2,19

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: 2024-07-12
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-07-12
VERSION: 8.0

11A24008



ORGANIC Fruit d'Or

Organic dried cranberries apple juice infused, julienne cut

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in apple juice concentrate, dried, sprayed with a light quantity of oil. The cranberries are subsequently sliced in julienne and the cranberry powder is added to prevent clumping of the product. 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 apple juice concentrate*, Organic cranberry powder, Organic sunflower oil (expeller pressed, less than 1%)

*Canadian label declaration: Sugars (organic apple juice concentrate)

Certifications

Organic, Kosher, Halal

Country of origin

Canada

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry/apple	Sensory evaluation
Colour	Red/ brown	Sensory evaluation
Appearance	Julienne fruit	Sensory evaluation
Particle Size	max. 55% retained on 1/4" (6 mm) screen max. 45% retained on US#4 mesh max. 5 % passing through US#8 mesh	Rotap, 10 minutes
Plant matter	2 max/ 10 kg (22,05 lb)	Visual inspection
Moisture	10 - 14%	Microwave & Vacuum oven
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 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: 10,00 kg/ 22,05 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	341,82
Calories (USA)	Cal	355,8
Total Fat	g	1,04
Saturated Fatty Acids	g	0,13
Monounsaturated	g	0,68
Polyunsaturated	g	0,16
Omega 6	g	0,14
Omega 3	g	<0,01
Trans Fatty Acids	g	0,03
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	85,53
Dietary Fiber	g	6,99
Total Sugars	g	57,96
Added Sugars	g	49,26
Protein	g	1,08
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	38,01
Iron	mg	0,46
Sodium	mg	18,78
Potassium	mg	760,37
Moisture	g	12
Ash	g	2,19

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.

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

LAST REVIEW: 2024-07-12
LAST MODIFICATION: 2024-07-12
VERSION: 8.0

fruitdor.ca