

11A41000



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Canneberges séchées (sucrées) biologiques, en dés 2x

Description du produit

Les canneberges séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucrose, séchées, légèrement vaporisées d'huile. Elles sont, par la suite, coupées en dés et de 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, Sucre de canne biologique, Poudre de canneberge biologique, Huile de tournesol biologique (pressée par expulsion, moins de 1%)

Certifications

Biologique, Casher, Halal

Pays d'origine

Canada

Analyses physico-chimiques

| | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|-------------------|---------------------------------------|--|
| Saveur | Typique de la canneberge | Évaluation sensorielle |
| Couleur | Rouge | Évaluation sensorielle |
| Apparence | Fruit en dés (2x) | Évaluation sensorielle |
| Granulométrie | max. 20% retenu sur tamis 1/4" (6 mm) | 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 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.

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

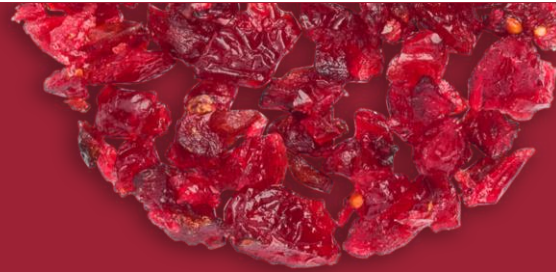
| Nutriments | Unités | Résultats |
|---------------------|--------|-----------|
| Calories (Canada) | Cal | 345,75 |
| Calories (USA) | Cal | 356,23 |
| Lipides totaux | g | 0,95 |
| Acides gras saturés | g | 0,11 |
| Monoinsaturés | g | 0,66 |
| Polyinsaturés | g | 0,14 |
| Oméga 6 | g | 0,11 |
| Oméga 3 | g | 0,04 |
| Acides gras trans | g | <0,01 |
| Cholestérol | mg | <0,01 |
| Glucides totaux | g | 86,67 |
| Fibres alimentaires | g | 5,24 |
| Sucres totaux | g | 69,78 |
| Sucres ajoutés | g | 62,06 |
| Protéines | g | 0,25 |
| Vitamine D | IU | <0,01 |
| Calcium | mg | 11,12 |
| Fer | mg | 0,36 |
| Sodium | mg | 5,11 |
| Potassium | mg | 72,1 |
| Humidité | g | 12 |
| Cendres | g | 0,16 |

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: 2024-04-30
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-04-30
VERSION: 17.0

11A41000



ORGANIC Fruit d'Or

Organic dried cranberries (sweetened), double diced

Product description

The dried cranberries are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). They are infused in sucrose solution, dried, sprayed with a light quantity of oil. The cranberries are subsequently diced 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 cane sugar, Organic cranberry powder, Organic sunflower oil (expeller pressed, less than 1%)

Certifications

Organic, Kosher, Halal

Country of origin

Canada

Physico-chemical analyses

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|----------------|---|------------------------------------|
| Flavour | Typical cranberry | Sensory evaluation |
| Colour | Red | Sensory evaluation |
| Appearance | Double diced fruit | Sensory evaluation |
| Particle Size | max. 20% retained on 1/4" (6 mm) screen | 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 | 345,75 |
| Calories (USA) | Cal | 356,23 |
| Total Fat | g | 0,95 |
| Saturated Fatty Acids | g | 0,11 |
| Monounsaturated | g | 0,66 |
| Polyunsaturated | g | 0,14 |
| Omega 6 | g | 0,11 |
| Omega 3 | g | 0,04 |
| Trans Fatty Acids | g | <0,01 |
| Cholesterol | mg | <0,01 |
| Total Carbohydrates | g | 86,67 |
| Dietary Fiber | g | 5,24 |
| Total Sugars | g | 69,78 |
| Added Sugars | g | 62,06 |
| Protein | g | 0,25 |
| Vitamin D | IU | <0,01 |
| Calcium | mg | 11,12 |
| Iron | mg | 0,36 |
| Sodium | mg | 5,11 |
| Potassium | mg | 72,1 |
| Moisture | g | 12 |
| Ash | g | 0,16 |

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: 2024-04-30
LAST MODIFICATION: 2024-04-30
VERSION: 17.0