



11C00050

## Concentré de jus de canneberge biologique 50 brix

*Biologique*

# FruitdOr

### Description du produit

Le concentré de jus de canneberge est préparé à partir de jus, dépectinisé et filtré, obtenu à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Le jus est ensuite concentré à basse température et basse pression et l'essence y est réintégrée. Le concentré 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

Concentré de jus de canneberge biologique

### Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide visqueux	Évaluation sensorielle
°Brix	49,5 - 50,5	AOAC 983.17
Acidité ( Acide citrique)	13,5 - 20,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
Ratio	3,0 - 3,9*	°Brix/ % Acidité
pH	2,3 - 2,9*	AOAC 981.12
Turbidité à 7,5 ° Brix	< 10 NTU	Turbidimètre (Hach méthode 8195)
Couleur (520 nm à 7,5 ° Brix)	Tel qu'obtenu	Spectrophotomètre
Ratio de couleur (520 nm/430 nm)	Tel qu'obtenu	Calcul

\*De légères variations de résultats peuvent être observées selon les lots de fruits transformés. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur leur certificat d'analyse.

### Pays d'origine

Canada

### Analyses microbiologiques

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

### Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans 2 sacs, approuvés pour le contact direct avec les aliments, dans un baril. 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 loaos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays  
Poids net: 232,7 kg/ 513 lb

### Recyclabilité des emballages

Baril de métal Les barils peuvent être reconditionnés et recyclés\*.  
Sac bleu Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable\*.  
\* Là où les installations le permettent.

### Durée de vie et conditions d'entreposage

36 mois (1095 jours) congelé (0°F/ -18°C), 30 jours décongelé (<39°F/ < 4°C).

La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser le risque de fermentation du produit. Ne pas recongeler après décongélation.

## Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	200
Calories (USA)	Cal	201
Lipides totaux	g	<0,01
Acides gras saturés	g	<0,01
Monoinsaturés	g	<0,01
Polyinsaturés	g	<0,01
Oméga 6	g	<0,01
Oméga 3	g	<0,01
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<1,0
Glucides totaux	g	50,2
Fibres alimentaires	g	0,6
Sucres totaux	g	26,7
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	<0,2
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	32,3
Fer	mg	0,44
Sodium	mg	9,9
Potassium	mg	445
Humidité	g	50
Cendres	g	0,96

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.

DERNIERE REVISION: 2026-05-22  
DERNIERE MODIFICATION: 2026-05-22  
VERSION: 19.0



11C00050

## Organic cranberry juice concentrate 50 brix

Organic

# FruitdOr

### Product description

The cranberry juice concentrate is prepared from depectinized and filtered juice obtained from healthy, mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The juice is then concentrated under low temperature and pressure and the essence fraction is returned. The concentrate is prepared with Non-GMO ingredients. No 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

Organic cranberry juice concentrate

### Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

### Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
° Brix	49,5 - 50,5	AOAC 932.12
Acidity (Citric acid)	13,5 - 20,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
Ratio	3,0 - 3,9*	°Brix/ % Acidité
pH	2,3 - 2,9*	AOAC 981.12
Turbidity at 7,5 °brix	< 10 NTU	Turbidimeter (Hach method 8195)
Colour (520 nm at 7,5 °brix)	As obtained	Spectrophotometer
Colour ratio (520 nm/ 430 nm)	As obtained	Calcul

\*Slight variations in the results may be observed depending on the lot of processed fruits. Possibility of pre-approval based on their COA .

### Microbiological analyses

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

### Packaging and labelling

The product is enclosed in 2 bags, which is approved for direct contact with food, inside a drum. 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: 232,7 kg/ 513 lb

### Recyclability of packaging

Steel drums      Steel drums can be reconditioned and recycled\*.  
Blue bag          Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable\*.

\*Where facilities allow.

### Shelf life and Storage conditions

36 months (1095 days) frozen (0°F/ -18°C), 30 days unfrozen (<39°F/ < 4°C).

Thawing should be done under controlled conditions to minimise the risk of product fermentation. Do not freeze again after unfreezing.

## Nutritional information

Par 100g

<b>Nutrients</b>	<b>Units</b>	<b>Results</b>
Calories (Canada)	Cal	200
Calories (USA)	Cal	201
Total Fat	g	<0,01
Saturated Fatty Acids	g	<0,01
Monounsaturated	g	<0,01
Polyunsaturated	g	<0,01
Omega 6	g	<0,01
Omega 3	g	<0,01
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<1,0
Total Carbohydrates	g	50,2
Dietary Fiber	g	0,6
Total Sugars	g	26,7
Added Sugars	g	0
Protein	g	<0,2
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	32,3
Iron	mg	0,44
Sodium	mg	9,9
Potassium	mg	445
Moisture	g	50
Ash	g	0,96

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: 2026-05-22  
LAST MODIFICATION: 2026-05-22  
VERSION: 19.0