

11C00050



BIOLOGIQUE

FruitdOr<sup>MC</sup>

Concentré de jus de canneberge biologique 50 brix

### 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 logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

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.

Fruit d'Or inc. Villeroy (Québec), Canada  
T 819.365.1058 F 819.715.0058  
info@fruit-dor.ca

fruitdor.ca

## 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.

|                        |            |
|------------------------|------------|
| DERNIÈRE RÉVISION:     | 2026-01-01 |
| DERNIÈRE MODIFICATION: | 2026-01-01 |
| VERSION:               | 18.0       |

11C00050



ORGANIC  
**FruitdOr**<sup>MC</sup>

Organic cranberry juice concentrate 50 brix

### 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 983.17                     |
| 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 .

### Country of origin

Canada

### 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.

Fruit d'Or inc. Villerooy (Québec), Canada  
T 819.365.1058 F 819.715.0058  
info@fruit-dor.ca

fruitdor.ca

Nutritional information

Par 100g

| Nutrients             | Units | Results |
|-----------------------|-------|---------|
| 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:  
LAST MODIFICATION:  
VERSION:

2026-01-01  
2026-01-01  
18.0