

11D00000



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Canneberges congelées biologiques directement du champ

Description du produit

Les canneberges directement du champ (*Vaccinium macrocarpon*) sont préparées à partir de fruits matures et sains. Un léger nettoyage est effectué afin d'éliminer la majorité des feuilles et des tiges. Les fruits sont ensuite congelés. Le produit nécessite un nettoyage/transformation supplémentaire. Les canneberges ne contiennent pas d'OGM. 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

Certifications

Biologique, FSSC 22000, Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge/Rose	Évaluation sensorielle
	Quelques fruits non colorés (blanc, jaune, vert)	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Grosueur	Directement du champ	Évaluation sensorielle
Matière végétale	Peut contenir des matières végétales	Inspection visuelle
Matières étrangères	Peut contenir des matières étrangères	Inspection visuelle
°Brix	7,0 - 10,0*	Réfractomètre (AOAC 925.35)
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 3,0 g/100 g*	Titration (AOAC 942.15)
pH	2,3 - 3,0*	pH-mètre (AOAC 981.12)
Anthocyanines	≥ 15 mg/100g*	Méthode FDO

*Les résultats des analyses peuvent varier selon l'année et le moment de la récolte. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur un certificat de conformité.

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 100	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur Ce produit ne passe pas au détecteur de métal

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: ~ 544 kg/ 1200 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé adéquatement. Garder congelé à 0°F (-18°C).

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.

11D00000



ORGANIC Fruit d'Or

Organic frozen cranberries, Field run

Product description

"Field run" cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) are prepared from healthy and mature berries. Before being frozen, a light cleaning is done on the fruits to eliminate most of the leaves and stems. The product requires further cleaning/processing. The cranberries are free from GMO. 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.

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red/pink	Sensory evaluation
	Some uncoloured fruits (white, yellow, green)	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Size	Directly from the field	Sensory evaluation
Plant matter	May contain plant matters	Visual inspection
Foreign matters	May contain foreign matters	Visual inspection
° Brix	7,0 - 10,0*	Refractometer (AOAC 925.35)
Acidity (Citric acid)	2,0 - 3,0 g/100 g*	Titration (AOAC 942.15)
pH	2,3 - 3,0*	pH-meter (AOAC 981.12)
Anthocyanin	≥ 15 mg/100g*	FDO Method

*The results of the analyzes may vary according to the year and the time of the harvest. Possibility of pre-approval of lots based on a certificate of conformity.

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 100	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

Specific production parameters

Detector sensitivity This product does not pass through the metal detector

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:

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored. Keep frozen at minus 0°F (-18°C).

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.

Ingredients

Organic cranberries

Certifications

Organic, FSSC 22000, Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada