

11E01001



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Canneberges congelées biologiques "Premium", petits fruits

Description du produit

Les canneberges congelées "Premium" sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mûres et saines. Les fruits sont nettoyés, congelés et triés. La qualité finale du produit rencontre les mêmes pourcentages de défauts et de couleur qu'un produit "USDA grade A" à l'exception de la grosseur du fruit. Les canneberges ne sont pas génétiquement modifiées. 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, Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
	Rouge avec différents degrés de rouge et rose	
Couleur	≤ 28 canneberges (8%) avec une surface entre 75-89% rose/rouge et < 75% rose/rouge	Compte direct (échantillon 340g) (Équivalent au USDA)
	≤ 7 canneberges (2%) avec une surface < 75% rose/rouge	
	Aucune canneberge avec une surface incolore (jaune/verte)	
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Grosseur	> 95% des fruits < ½ po	Compte direct
Défaut	Presque sans défaut	
	≤ 14 canneberges (4%) avec des défauts majeurs	Compte direct (échantillon 340g) (Équivalent au USDA)
	≤ 28 canneberges (8%) avec des défauts majeurs et mineurs	
Matières végétales	Presque sans matières végétales	Inspection visuelle
	≤ 1/8 pouce carré	Compte direct/ Échantillon de 340g (Équivalent au USDA)
	≤ 4 tiges fines de ≥ 3/4 pouce	
Matières étrangères	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	7,0 - 10,0	AOAC 925.35
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 3,0 g/100 g	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 3,0	AOAC 981.12
* Quantité approximative de canneberges par 340g	346	

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 1.5 mm Fe; 1.2 mm NFe; 2.0 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.

Poids net: 18,14 kg/ 40 lb;~ 544 kg/ 1200 lb (Vrac)

Durée de vie et conditions d'entreposage

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

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	39,78
Calories (USA)	Cal	45,58
Lipides totaux	g	0,14
Acides gras saturés	g	0,04
Monoinsaturés	g	0,03
Polysaturés	g	0,08
Oméga 6	g	0,05
Oméga 3	g	0,03
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	10,2
Fibres alimentaires	g	2,9
Sucres totaux	g	3,93
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	0,88
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	6,97
Fer	mg	0,36
Sodium	mg	2,33
Potassium	mg	69
Humidité	g	88,69
Cendres	g	0,2

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: 2023-04-26
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-04-26
VERSION: 8.0

11E01001



ORGANIC Fruit d'Or

Organic frozen cranberries "Premium", small berries

Product description

The frozen cranberries "Premium" are processed from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The berries are cleaned, frozen and sorted. The final quality of the product meets the same percentages of defects and colour as a "USDA grade A" product except for the size of the fruit. Cranberries are not genetically modified. 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 with varying degrees of red and pink ≤ 28 cranberries (8%) with surface between 75-89% pink/red and < 75% pink/red ≤ 7 cranberries (2%) with surface < 75% pink/red No cranberry with uncoloured surface (yellow/green)	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Size	> 95% of berries < ½ in	Direct count
Defect	Practically free from defects ≤ 14 cranberries (4%) with major blemished ≤ 28 cranberries (8%) with major and minor blemished	Direct count (12oz sample) (Equivalent to USDA)
Plant matters	Practically free of plant matters ≤ 1/8 square inch ≤ 4 fines stems of ≥ 3/4 inch	Visual inspection Direct count/ 12 oz sample (Equivalent to USDA)
Foreign matters	None	Visual inspection
* Brix	7,0 - 10,0	AOAC 925.35
Acidity (Citric acid)	2,0 - 3,0 g/100 g	AOAC 942.15B (Titration)
pH	2,3 - 3,0	AOAC 981.12
* Approximate quantity of cranberries per 12 oz	346	

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

Ingredients

Organic cranberries

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada

Specific production parameters

Detector sensitivity 1.5 mm Fe; 1.2 mm NFe; 2.0 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: 18,14 kg/ 40 lb;~ 544 kg/ 1200 lb (Bulk)

Shelf life and Storage conditions

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

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	39,78
Calories (USA)	Cal	45,58
Total Fat	g	0,14
Saturated Fatty Acids	g	0,04
Monounsaturated	g	0,03
Polyunsaturated	g	0,08
Omega 6	g	0,05
Omega 3	g	0,03
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	10,2
Dietary Fiber	g	2,9
Total Sugars	g	3,93
Added Sugars	g	0
Protein	g	0,88
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	6,97
Iron	mg	0,36
Sodium	mg	2,33
Potassium	mg	69
Moisture	g	88,69
Ash	g	0,2

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: 2023-04-26
LAST MODIFICATION: 2023-04-26
VERSION: 8.0