

11FP0007



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Purée de canneberge aseptique non sucrée biologique

Description du produit

La purée de canneberges non sucrée est obtenue à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines. Les fruits sont broyés afin d'obtenir une purée ayant une granulométrie de 0,6 mm. La purée est pasteurisée, refroidie et emballée dans un emballage aseptique permettant de garantir la durée de vie du produit. La purée est préparée 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.

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Purée	Évaluation sensorielle
Matière végétale	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	Min. 7,0	Réfractomètre (AOAC 925.35)
pH	2,3 - 3,0	pH-mètre (AOAC 981.12)

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 20	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 10	MFHPB-22

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac aseptique multicouche métallisé placé dans un baril en métal ou un contenant de carton ondulé. L'intérieur du sac aseptique est en polyéthylène, approuvé pour le contact direct avec les aliments. 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 barre, les logo casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 200 kg/ 441 lb; 1000 kg/ 2205 lb

Disponible aussi en format de 20 kg sur commande seulement

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) à une température entre 34 - 46°F (1 - 8°C). Ne pas congeler. Réfrigérer après ouverture.

12 mois (365 jours) à une température ambiante (<71°F/ <22°C). Ne pas congeler. Réfrigérer après ouverture.

Lors du transport, il est recommandé d'utiliser des remorques réfrigérées afin d'éviter les excès de température.

Ingrédients

Canneberges biologiques

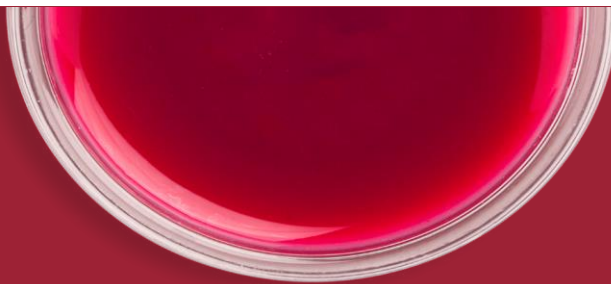
Certifications

Biologique, FSSC 22000, Casher, Halal, Vegan

Pays d'origine

Canada

11FP0007



ORGANIC Fruit d'Or

Organic unsweetened aseptic cranberry puree

Product description

Unsweetened cranberry puree is made from healthy and mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The fruits are ground to obtain a puree with a granulometry of 0,6 mm. This puree is pasteurized, cooled and packaged in an aseptic package which guarantees the shelf life of the product. The puree 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.

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Puree	Sensory evaluation
Plant matter	None	Visual inspection
° Brix	Min. 7,0	Refractometer (AOAC 925.35)
pH	2,3 - 3,0	pH-meter (AOAC 981.12)

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 20	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10	MFHPB-22

Packaging and labelling

The product is packaged in a multilayer metalized aseptic bag placed inside a metal drum or a corrugated cardboard container. The inside of the aseptic bag is polyethylene, which is approved for direct contact with food. 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: 200 kg/ 441 lb; 1000 kg/ 2205 lb

Also available in 20 kg format on order only.

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) at temperature between 34-46°F (1-8°C). Do not freeze. Refrigerate after opening.

12 months (365 days) at ambient temperature (<71°F/ <22°C). Do not freeze. Refrigerate after opening.

During transport, it is recommended to use refrigerated trailers to avoid excessive temperatures.

Ingredients

Organic cranberries

Certifications

Organic, FSSC 22000, Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada