

11V00028



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Canneberges déshydratées biologiques, en granules

Description du produit

Les canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) sont séchées au degré d'humidité désiré. Le produit est fabriqué à partir de canneberges à 100% (*Vaccinium macrocarpon*). Il est préparé à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun sucre, 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/ rose	Évaluation sensorielle
Apparence	Particules	Évaluation sensorielle
Granulométrie	min. 98% au travers tamis US#10 mesh	ISO 13320 (2020) Diffraction lumière laser et/ou AOAC 965.22 Tamisage
	max 9% au travers tamis US#60 mesh	ISO 13320 (2020) Diffraction lumière laser et/ou AOAC 965.22 Tamisage
Densité apparente	0,30 - 0,50 g/ml	USP < 616> (Mesure de volume)
Densité après tassement	0,40 - 0,60 g/ml	USP < 616> (Mesure tassé mécaniquement)
Matière végétale	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	Inspection visuelle
Humidité	< 5%	Chauffage halogène - Thermogravimétrie
Activité de l'eau	< 0,40	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)
pH	2,0 - 4,0	AOAC 981.12
Ratio (Fruits frais congelés:poudre de fruit)	37:1	Calculé

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	USP/NF 2021
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	USP/NF 2021
<i>E. coli</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent/25g	USP/NF 2022

Paramètres chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Pesticides	Sous la limite maximale de résidus (LMR)	USP 39 <561> (GC-MSMS et/ou LC-MSMS)
Métaux lourds		
Arsenic	< 1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Cadmium	< 1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Plomb	< 0,5 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Mercurure	< 0,1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Identification de proanthocyanidines (PACS)*	Par rapport à la norme	AOAC 2019.05 (MALDI-TOF MS)

* testé annuellement

Ingrédients

Canneberges déshydratées biologiques

Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan

Pays d'origine

Canada

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 mm SS

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans deux sacs de polyéthylène, chacun fermé par une attache, puis mis dans une boîte corruguée. Sur l'étiquette mentionne: 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), la date de production, le code à barres, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 10,0 kg/ 22,05 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

36 mois (1095 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	309,43
Calories (USA)	Cal	386,63
Lipides totaux	g	0,79
Acides gras saturés	g	0,26
Monoinsaturés	g	0,11
Polyinsaturés	g	0,32
Oméga 6	g	0,25
Oméga 3	g	0,07
Acides gras trans	g	0,04
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	93
Fibres alimentaires	g	38,6
Sucres totaux	g	14,1
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	1,88
Vitamine D	IU	<10
Calcium	mg	46
Fer	mg	1,2
Sodium	mg	<5
Potassium	mg	450
Humidité	g	3,1
Cendres	g	1,2

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: 2023-02-15
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-02-15
VERSION: 7.0

11V00028



ORGANIC Fruit d'Or

Organic dehydrated cranberries, bits

Product description

The cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) are dried to a specific moisture level. The product is made from 100% cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). It is prepared with Non-GMO ingredients. No sugar, 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/ pink	Sensory evaluation
Appearance	Particles	Sensory evaluation
Particle Size	NLT 98% passing through US#10 mesh	ISO 13320 (2020) Laser light diffraction and/or AOAC 965.22 Sieving
	NMT 9% passing through US#60 mesh	ISO 13320 (2020) Laser light diffraction and/or AOAC 965.22 Sieving
Bulk density	0,30 - 0,50 g/ml	USP < 616> (Volume measuring)
Tapped density	0,40 - 0,60 g/ml	USP < 616> (Mecanic tapped measuring)
Plant matter	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	Visual inspection
Moisture	< 5%	Halogen heating - thermogravimetry
Water activity	< 0,40	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)
pH	2,0 - 4,0	AOAC 981.12
Ratio (Frozen fresh fruits:fruit powder)	37:1	Calculated

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	USP/NF 2021
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	USP/NF 2021
<i>E. coli</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent/25g	USP/NF 2022

Chemical parameter

	SPECIFICATIONS	METHODS
Pesticides	Under the maximum residue limits (MRL)	USP 39 <561> (GC-MSMS and/or LC-MSMS)
Heavy metals	Arsenic	< 1 ppm
	Cadmium	< 1 ppm
	Lead	< 0,5 ppm
	Mercury	< 0,1 ppm
	Proanthocyanidins (PACS) identification*	< 0,1 ppm
Compares to standard		

Ingredients

Organic dehydrated cranberries

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada

Specific production parameters

Detector sensitivity 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 mm SS

Packaging and labelling

The product is enclosed in two polyethylene bags, each closed with a tie wrap, 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), production date, bar code, kosher and organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 10,0 kg/ 22,05 lb

Shelf life and Storage conditions

36 months (1095 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	309,43
Calories (USA)	Cal	386,63
Total Fat	g	0,79
Saturated Fatty Acids	g	0,26
Monounsaturated	g	0,11
Polyunsaturated	g	0,32
Omega 6	g	0,25
Omega 3	g	0,07
Trans Fatty Acids	g	0,04
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	93
Dietary Fiber	g	38,6
Total Sugars	g	14,1
Added Sugars	g	0
Protein	g	1,88
Vitamin D	IU	<10
Calcium	mg	46
Iron	mg	1,2
Sodium	mg	<5
Potassium	mg	450
Moisture	g	3,1
Ash	g	1,2

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: 2023-02-15
LAST MODIFICATION: 2023-02-15
VERSION: 7.0