

20AS1000



# Fruit d'Or

## Bleuets sauvages séchés (sucrés)

### Description du produit

Les bleuets sauvages séchés sont produits à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*) matures et sains. Ils sont infusés dans une solution de sucrose, séchés, puis légèrement vaporisés d'huile. Les bleuets sont préparés 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

Bleuets sauvages, Sucre de canne, Huile de tournesol (moins de 1%)

### Certifications

Casher, Halal, Non-GMO Project Verified

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Humidité	< 15%	Radio-fréquence & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,60	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)

### Pays d'origine

Canada

### Surveillance microbiologique sur le produit

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18/ Tempo®
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22/ Tempo®
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®

Les résultats de cette surveillance ne sont pas reportés sur les certificats d'analyses (COA) par lot. Toutefois, Fruit d'Or garantit la conformité de tous les lots avec les spécifications indiquées.

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
<i>E. coli</i> 0157:H7	Absent/25g	MFLP-98
<i>Salmonella</i> spp.	Absent/25g	MFLP-49

Les résultats d'analyse sont reportés sur les certificats d'analyse (CoA) par lot.

### Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.5 mm Fe; 1.5 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, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 11,34 kg/ 25,00 lb

## Durée de vie et conditions d'entreposage

18 mois (547 jours)

lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

### Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	371,96
Calories (USA)	Cal	385,26
Lipides totaux	g	1,14
Acides gras saturés	g	0,16
Monoinsaturés	g	0,67
Polyinsaturés	g	0,26
Oméga 6	g	0,18
Oméga 3	g	0,07
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	86,65
Fibres alimentaires	g	6,65
Sucres totaux	g	68,85
Sucres ajoutés	g	47,51
Protéines	g	0,71
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	43,35
Fer	mg	0,55
Sodium	mg	5,2
Potassium	mg	94,1
Humidité	g	11,3
Cendres	g	0,35

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: 2024-04-30  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-04-30  
VERSION: 13.0

20AS1000



# Fruit d'Or

## Wild dried blueberries (sweetened)

### Product description

The wild dried blueberries are processed from healthy and matures blueberries (*Vaccinium angustifolium*). They are infused in sucrose solution, dried and then sprayed with a light quantity of oil. The blueberries are prepared with Non-GMO ingredients. 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.

### Ingredients

Wild blueberries, Cane sugar, Sunflower oil (less than 1%)

### Certifications

Kosher, Halal, Non-GMO Project Verified

### Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Moisture	< 15%	Radio frequency & Vacuum oven
Water activity	< 0,60	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)

### Country of origin

Canada

### Microbiological monitoring of the product

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18/ Tempo®
Yeast & Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22/ Tempo®
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®

The results of this monitoring are not reported on the certificates of analysis (COA) by lot. However, Fruit d'Or guarantees the conformity of all lots with the specifications indicated.

### Microbiological analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
<i>E. coli</i> 0157:H7	Absent/25g	MFLP-98
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	MFLP-49

The analysis results are reported on certificates of analysis (CoA) by lot.

### Specific production parameters

Detector sensitivity 1.5 mm Fe; 1.5 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 logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25,00 lb

## Shelf life and Storage conditions

18 months (547 days)

when product is properly stored in a dry and cool place.

## Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	371,96
Calories (USA)	Cal	385,26
Total Fat	g	1,14
Saturated Fatty Acids	g	0,16
Monounsaturated	g	0,67
Polyunsaturated	g	0,26
Omega 6	g	0,18
Omega 3	g	0,07
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	86,65
Dietary Fiber	g	6,65
Total Sugars	g	68,85
Added Sugars	g	47,51
Protein	g	0,71
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	43,35
Iron	mg	0,55
Sodium	mg	5,2
Potassium	mg	94,1
Moisture	g	11,3
Ash	g	0,35

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: 2024-04-30  
LAST MODIFICATION: 2024-04-30  
VERSION: 13.0