

20AS1031



FruitdOr

Bleuets sauvages séchés (sucrés) aromatisés au bleu

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 sucre, séchés, puis légèrement vaporisés d'huile. L'arôme est ajouté aux fruits. 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%), Arôme naturel*
*Arôme naturel WONF de bleu

Certifications

Casher, Halal

Analyses physico-chimiques

| | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|-------------------|-----------------|--|
| Saveur | Typique du bleu | Évaluation sensorielle |
| Couleur | Bleu | Évaluation sensorielle |
| Apparence | Fruit entier | Évaluation sensorielle |
| Humidité | < 15% | Radio-fréquence / AOAC 934.06 (modifiée) |
| 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 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, la date de meilleur avant, le code à barres, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

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

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruitdor.com

fruitdor.com

Recyclabilité des emballages

| | |
|-----------------|---|
| Boîte de carton | Les boîtes sont 100% recyclable*. |
| Sac jaune | Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable*. |
| Pellicule | La pellicule plastique est faite de polyéthylène et est 100% recyclable*. |
| Carton-palette | Les cartons-palettes sont 100% recyclable*. |

* Lorsque les installations le permettent.

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: | 2026-03-31 |
| DERNIÈRE MODIFICATION: | 2026-03-31 |
| VERSION: | 2.0 |

20AS1031



FruitdOr

Wild dried blueberries (sweetened) blueberry flavoured

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 flavouring is added to the fruit. 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%), Natural flavour*
*Blueberry natural WONF flavour

Certifications

Kosher, Halal

Physico-chemical analyses

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|----------------|-------------------|--|
| Flavour | Typical blueberry | Sensory evaluation |
| Colour | Blue | Sensory evaluation |
| Appearance | Whole fruit | Sensory evaluation |
| Moisture | < 15% | Radio frequency / AOAC 934.06 (modified) |
| 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, Bleuét Nordic 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 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, best before date, bar code, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

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

Recyclability of packaging

| | |
|---------------|---|
| Cardboard box | Boxes are 100% recyclable*. |
| Yellow bag | Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*. |
| Stretch wrap | Plastic film is made from polyethylene and is 100% recyclable*. |
| Slip sheet | Slip sheets are 100% recyclable*. |

*Where facilities allow.

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: 2026-03-31
LAST MODIFICATION: 2026-03-31
VERSION: 2.0