

20AS4008



Fruit d'Or

Bleuets sauvages séchés infusés au jus de pomme

Description du produit

Les bleuets sauvages séchés sont produits à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*). Ils sont infusés dans un concentré de jus de pomme, 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, Concentré de jus de pomme*, Huile de tournesol (moins de 1%)
*Dénomination réglementaire canadienne:
Sucres (concentré de jus de pomme)

Certifications

Casher, Halal, Vegan, Non-GMO Project Verified

Analyses physico-chimiques

| | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|-------------------|--------------------------|---|
| Saveur | Typique du bleuet/ pomme | Évaluation sensorielle |
| Couleur | Bleu/ brun | Évaluation sensorielle |
| Apparence | Fruit entier | Évaluation sensorielle |
| Humidité | < 15% | Radio-fréquence & Four à vide (AOAC 934.06) |
| Activité de l'eau | < 0,60 | Aw-mètre |

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

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

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 JJ), 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 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

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.

20AS4008



Fruit d'Or

Wild dried blueberries apple juice infused

Product description

The wild dried blueberries are processed from healthy and matures blueberries (*Vaccinium angustifolium*). They are infused in apple juice concentrate, 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, Apple juice concentrate*, Sunflower oil (less than 1%)

*Canadian label declaration: Sugars (apple juice concentrate)

Certifications

Kosher, Halal, Vegan, Non-GMO Project Verified

Physico-chemical analysis

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|----------------|--------------------------|---|
| Flavour | Typical blueberry/ apple | Sensory evaluation |
| Colour | Blue/ brown | Sensory evaluation |
| Appearance | Whole fruit | Sensory evaluation |
| Moisture | < 15% | Radio frequency & Vacuum oven (AOAC 934.06) |
| Water activity | < 0,60 | Aw-meter |

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

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

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 lb

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

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.

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruit-dor.ca

LAST REVIEW: 2022-05-10
LAST MODIFICATION: 2022-05-10
VERSION: 11.0

fruitdor.ca