

Fruit d'Or

Concentré de jus de bleuets sauvage 65 brix

Description du produit

Le concentré de jus de bleuets sauvage est préparé à partir de jus obtenu à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*) matures et sains. Le jus est ensuite concentré à basse température et basse pression et l'essence y est réintégrée. Le concentré est préparé à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun agent de conservation, saveur ou colorant n'est ajouté. Ce concentré est destiné à une transformation ultérieure. 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

Concentré de jus de bleuets sauvage

Certifications

Casher, Halal

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuets	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu foncé	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide visqueux	Évaluation sensorielle
°Brix	64,5 - 65,5	AOAC 983.17
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 4,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
Ratio	16 - 33*	°Brix/ % Acidité
pH	2,8 - 3,4*	AOAC 981.12
Turbidité à 7,5 ° Brix	Variable	Turbidimètre (Hach méthode 8195)

*De légères variations de résultats peuvent être observées selon les lots de fruits transformés. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur leur certificat d'analyse.

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 100	MFHPB-18
Levures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Moississures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans 2 sacs de polyéthylène/polypropylène approuvés pour le contact direct avec les aliments, dans un baril de métal ou de plastique. Le produit est également disponible en chaudière de plastique, approuvé pour le contact alimentaire. 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 logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 260 kg/ 573,2 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

36 mois (1095 jours) congelé (0°F/ -18°C), 30 jours décongelé (<39°F/ < 4°C).

La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser le risque de fermentation du produit.

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	254
Calories (USA)	Cal	254
Lipides totaux	g	<0,01
Acides gras saturés	g	<0,01
Monoinsaturés	g	<0,01
Polyinsaturés	g	<0,01
Oméga 6	g	<0,01
Oméga 3	g	<0,01
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	61,9
Fibres alimentaires	g	0
Sucres totaux	g	52,29
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	1,66
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	114,97
Fer	mg	0,5
Sodium	mg	50,85
Potassium	mg	371,98
Humidité	g	35
Cendres	g	1,11

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: 2024-07-09
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-07-09
VERSION: 13.0

Fruit d'Or

Wild blueberry juice concentrate 65 brix

Product description

The wild blueberry juice concentrate is prepared from juice obtained from healthy and mature blueberries (*Vaccinium angustifolium*). The juice is then concentrated under low temperature and pressure and the essence fraction is returned. The concentrate is prepared with Non-GMO ingredients. No preservatives, flavour or colour is added. This concentrate is intended for further processing. 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 blueberry juice concentrate

Certifications

Kosher, Halal

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Dark blue	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
° Brix	64,5 - 65,5	AOAC 983.17
Acidity (Citric acid)	2,0 - 4,0 g/100g*	AOAC 942.15B (Titration)
Ratio	16 - 33*	°Brix/ % Acidité
pH	2,8 - 3,4*	AOAC 981.12
Turbidity at 7,5 °brix	Variable	Turbidimeter (Hach method 8195)

*Slight variations in the results may be observed depending on the lot of processed fruits. Possibility of pre-approval based on their COA .

Country of origin

Canada

Microbiological analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 100	MFHPB-18
Yeast (CFU/g)	< 100	MFHPB-22
Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22

Packaging and labelling

The product is enclosed in 2 polyethylene/polypropylene bags, which is approved for direct contact with food, inside a plastic or metal drum. The product is also available in plastic pail, approved for direct contact. The label mentions the following information: product code and name, ingredients, net weight, lot number, best before date, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 260 kg/ 573,2 lb

Shelf life and Storage conditions

36 months (1095 days) frozen (0°F/ -18°C), 30 days unfrozen (<39°F/ < 4°C).

Thawing should be done under controlled conditions to minimise the risk of product fermentation.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	254
Calories (USA)	Cal	254
Total Fat	g	<0,01
Saturated Fatty Acids	g	<0,01
Monounsaturated	g	<0,01
Polyunsaturated	g	<0,01
Omega 6	g	<0,01
Omega 3	g	<0,01
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	61,9
Dietary Fiber	g	0
Total Sugars	g	52,29
Added Sugars	g	0
Protein	g	1,66
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	114,97
Iron	mg	0,5
Sodium	mg	50,85
Potassium	mg	371,98
Moisture	g	35
Ash	g	1,11

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: 2024-07-09
LAST MODIFICATION: 2024-07-09
VERSION: 13.0