

# Fruit d'Or

## Concentré de jus de bleuet sauvage 65 brix

### Description du produit

Le concentré de jus de bleuet 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 bleuet sauvage

### Certifications

Casher, Halal

### Analyses physico-chimiques

|                           | SPÉCIFICATIONS    | MÉTHODES                         |
|---------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Saveur                    | Typique du bleuet | 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 |
| Moisissures (UFC/g)  | < 100          | MFHPB-22 |

### Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans 2 sacs, approuvés pour le contact direct avec les aliments, dans un baril. 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: 260 kg/ 573,2 lb

### Recyclabilité des emballages

Baril de métal Les barils peuvent être reconditionnés et recyclés\*.  
Sac bleu Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable\*.

\* Là où les installations le permettent.

### 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:     | 2025-08-29 |
| DERNIÈRE MODIFICATION: | 2025-08-29 |
| VERSION:               | 14.0       |

# 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 bags, which is approved for direct contact with food, inside a drum. 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: 260 kg/ 573,2 lb

### Recyclability of packaging

Steel drums      Steel drums can be reconditioned and recycled\*.  
Blue bag          Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable\*.

\*Where facilities allow.

### 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   |
| Monoinsaturated       | g     | <0,01   |
| Polyinsaturated       | 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:  
LAST MODIFICATION:  
VERSION:

2025-08-29  
2025-08-29  
14.0