

20ES5009



Fruit d'Or

Bleuets sauvages surgelés (IQF) - Canada A

Description du produit

Les bleuets sauvages de catégorie Canada A (*Vaccinium angustifolium*) sont des fruits de première qualité et savoureux. Les fruits sont nettoyés, congelés et triés. Les bleuets ne sont pas génétiquement modifiés. 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

Certifications

Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu/violet	Évaluation sensorielle
	≤5% des bleuets avec une couleur rouge violet	Compte direct/échantillon 500g
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Défaut	≤15 bleuets verts, non-développés ou baies comestibles autre que le bleuet (≤5 bleuets non-développés ou baies comestibles autre que le bleuet)	Compte direct/échantillon 500g
	≤10% bleuets brisés, broyés ou baveux	
	≤5 grappes	
Matières végétales	≤½ po ² (3,23cm ²) de matières végétales ≤20 pédoncules	Compte direct/ échantillon 500g
Matières étrangères	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	10,0 - 17,0	AOAC 925.35
pH	2,9 - 3,6	AOAC 981.12

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-18/ Tempo®
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-22/ Tempo®
Coliformes (UFC/g)	< 100	MFHPB-34/ Tempo®
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 2.0 mm Fe; 2.0 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: 13,61 kg/ 30 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé adéquatement.
Garder congelé à 0°F (-18°C).

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	51,63
Calories (USA)	Cal	59,83
Lipides totaux	g	0,27
Acides gras saturés	g	0,03
Monoinsaturés	g	0,02
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	13,85
Fibres alimentaires	g	4,1
Sucres totaux	g	9,11
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	0,5
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	18
Fer	mg	0,2
Sodium	mg	3
Potassium	mg	68
Humidité	g	85,8
Cendres	g	0,09

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:
DERNIÈRE MODIFICATION:
VERSION:

2023-03-16
2023-03-16
13.0

20ES5009



Fruit d'Or

Quick frozen wild blueberries (IQF) - Canada A

Product description

The wild blueberries grade Canada A (*Vaccinium angustifolium*) are first quality and tasty fruits. The berries are cleaned, frozen and sorted. The blueberries are not genetically modified. 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

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
	Blue/purple	Sensory evaluation
Colour	≤5% blueberries have red-purple colour	Direct count/ 500g sample
Appearance	Whole fruits	Sensory evaluation
	≤15 green, undeveloped or edible berries other than blueberries (≤5 undeveloped or edible berries other than blueberries)	Direct count/ 500g sample
Defect	≤10% broken, crushed, mushy blueberries	
	≤5 clusters	
Plant matter	≤½ in ² (3,23cm ²) of plant matter ≤20 capstems	Direct count/ 500g sample
Foreign matters	None	Visual inspection
° Brix	10,0 - 17,0	AOAC 925.35
pH	2,9 - 3,6	AOAC 981.12

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-18/ Tempo®
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-22/ Tempo®
Coliforms (CFU/g)	< 100	MFHPB-34/ Tempo®
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®

Specific production parameters

Detector sensitivity 2.0 mm Fe; 2.0 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: 13,61 kg/ 30 lb

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored. Keep frozen at minus 0°F (-18°C).

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	51,63
Calories (USA)	Cal	59,83
Total Fat	g	0,27
Saturated Fatty Acids	g	0,03
Monounsaturated	g	0,02
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	13,85
Dietary Fiber	g	4,1
Total Sugars	g	9,11
Added Sugars	g	0
Protein	g	0,5
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	18
Iron	mg	0,2
Sodium	mg	3
Potassium	mg	68
Moisture	g	85,8
Ash	g	0,09

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: 2023-03-16
LAST MODIFICATION: 2023-03-16
VERSION: 13.0