

20FSP000

Purée de bleuet sauvage aseptique non sucrée (brix variable)

FruitdOr

Description du produit

La purée de bleuet sauvage non sucrée est obtenue à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*) matures et sains. Les fruits sont broyés afin d'obtenir une purée ayant une granulométrie de 0,6 mm. La purée est pasteurisée, refroidie et emballée dans un emballage aseptique permettant de garantir la durée de vie du produit. La purée est préparée 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.

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu foncé	Évaluation sensorielle
Apparence	Purée	Évaluation sensorielle
Matière végétale	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	8 -16 *	AOAC 983.17
pH	2,9 - 3,6	AOAC 981.12

*Varie selon l'année et le moment de la récolte

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 20	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 10	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 100	MFHPB-34
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	MFLP-49
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	MFLP-21

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac aseptique placé dans un baril. L'intérieur du sac aseptique est en polyéthylène, approuvé pour le contact direct avec les aliments. 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 barre, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 200,00 kg/ 441,00 lb

Recyclabilité des emballages

Baril de métal	Les barils peuvent être reconditionnés et recyclés*.
Sac aseptique	Les sacs aseptiques ne sont pas facilement recyclables en raison de leur composition en multicouche. La séparation des différentes couches est un procédé complexe et dispendieux. L'élimination finale est dans le flux général des déchets en vue de leur élimination en décharge.
Sac bleu	Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable*.

* Là où les installations le permettent.

Ingrédients

Purée de bleuet sauvage

Certifications

Casher, Halal

Pays d'origine

Canada

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) à une température entre 34 - 46°F (1 - 8°C). Ne pas congeler. Garder réfrigérer après ouverture.

12 mois (365 jours) à une température ambiante (<71°F/ <22°C). Ne pas congeler. Réfrigérer après ouverture.

Lors du transport, il est recommandé d'utiliser des remorques réfrigérées afin d'éviter les excès de température.

Information nutritionnelle

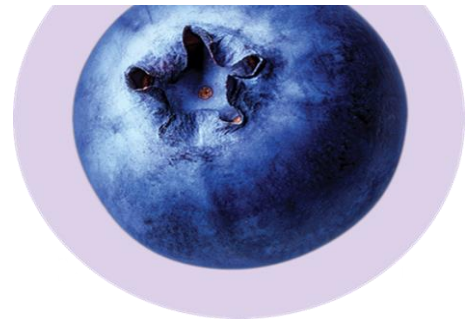
Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	41,07
Calories (USA)	Cal	43,87
Lipides totaux	g	0,07
Acides gras saturés	g	0,02
Monoinsaturés	g	<0,01
Polyinsaturés	g	0,04
Oméga 6	g	0,03
Oméga 3	g	0,01
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	10,8
Fibres alimentaires	g	1,4
Sucres totaux	g	7,99
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	0,01
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	11,5
Fer	mg	0,12
Sodium	mg	7,8
Potassium	mg	44,4
Humidité	g	89,14
Cendres	g	0,2

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.

DERNIERE REVISION: 2026-06-04
DERNIERE MODIFICATION: 2026-06-04
VERSION: 13.0



20FSP000

Unsweetened aseptic wild blueberry puree (variable brix)

FruitdOr

Product description

Unsweetened wild blueberry puree is made from healthy and mature blueberries (*Vaccinium angustifolium*). The fruits are ground to obtain a puree with a granulometry of 0,6 mm. This puree is pasteurized, cooled and packaged in an aseptic package which guarantees the shelf life of the product. The puree is prepared with Non-GMO ingredients. No preservative, 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 blueberry puree

Certifications

Kosher, Halal

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Dark blue	Sensory evaluation
Appearance	Puree	Sensory evaluation
Plant matter	None	Visual inspection
° Brix	8 -16 *	AOAC 932.12
pH	2,9 - 3,6	AOAC 981.12

*Varies by year and time of harvest

Country of origin

Canada

Microbiological analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 20	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 100	MFHPB-34
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	MFLP-29
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	MFLP-21

Packaging and labelling

The product is packaged in an aseptic bag placed inside a drum. The inside of the aseptic bag is polyethylene, which is approved for direct contact with food. 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: 200,00 kg/ 441,00 lb

Recyclability of packaging

Steel drums	Steel drums can be reconditioned and recycled*.
Aseptic bag	Aseptic bags are not easily recyclable due to their multi-layer composition. Separating the different layers is a very complex and costly process. The final disposal is in the general waste stream for landfill disposal.
Blue bag	Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.

*Where facilities allow.

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) at temperature between 34-46°F (1-8°C). Do not freeze. Keep refrigerate after opening.

12 months (365 days) at ambient temperature (<71°F/ <22°C). Do not freeze. Refrigerate after opening. During transport, it is recommended to use refrigerated trailers to avoid excessive temperatures.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	41,07
Calories (USA)	Cal	43,87
Total Fat	g	0,07
Saturated Fatty Acids	g	0,02
Monounsaturated	g	<0,01
Polyunsaturated	g	0,04
Omega 6	g	0,03
Omega 3	g	0,01
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	10,8
Dietary Fiber	g	1,4
Total Sugars	g	7,99
Added Sugars	g	0
Protein	g	0,01
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	11,5
Iron	mg	0,12
Sodium	mg	7,8
Potassium	mg	44,4
Moisture	g	89,14
Ash	g	0,2

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: 2026-06-04
LAST MODIFICATION: 2026-06-04
VERSION: 13.0