



20FSP000



Fruit d'Or

Purée de bleuets sauvage aseptique non sucrée (brix variable)

Description du produit

La purée de bleuets 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 bleuets	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu foncé	Évaluation sensorielle
Apparence	Purée	Évaluation sensorielle
Matières végétales	Aucune	Inspection visuelle
°Brix	8 -16 *	Réfractomètre (AOAC 925.35)
pH	2,9 - 3,6	pH-mètre (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

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac aseptique multicouche métallisé placé dans un baril en métal ou un contenant de carton ondulé. 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 (AA JJJ), la date de meilleur avant (AAAA MM JJ), le code à barre, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 200 kg/ 441 lb; 1000 kg/ 2205 lb

Disponible aussi en format de 20 kg sur commande seulement

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.

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.

Ingrédients

Bleuets sauvages

Certifications

Casher, Halal, Vegan

Pays d'origine

Canada



20FSP000

Fruit d'Or

Unsweetened aseptic wild blueberry puree (variable brix)

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.

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Dark blue	Sensory evaluation
Appearance	Puree	Sensory evaluation
Plant matters	None	Visual inspection
° Brix	8 -16 *	Refractometer (AOAC 925.35)
pH	2,9 - 3,6	pH-meter (AOAC 981.12)

*Varies by year and time of harvest

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 20	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 10	MFHPB-22

Packaging and labelling

The product is packaged in a multilayer metalized aseptic bag placed inside a metal drum or a corrugated cardboard container. 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 (YY DDD), best before date (YYYY MM DD), bar code, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 200 kg/ 441 lb; 1000 kg/ 2205 lb

Also available in 20 kg format on order only.

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.

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.

Ingredients

Wild blueberries

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada

LAST REVIEW: 2021-06-08
LAST MODIFICATION: 2021-06-08
VERSION: 7.0