

20VS0537



# Fruit d'Or

## Bleuets sauvages croustillants, non-sucrés (Blueflakes)

### Description du produit

Les bleuets sauvages croustillants, non sucrés sont produits à partir de bleuets sauvages congelés (*Vaccinium angustifolium*) de grade Canada A ou B. Ils sont séchés au degré d'humidité désiré. Ils sont préparés 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/violet	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Matière végétale	2 max/ 4,54 kg (10 lb)	Inspection visuelle
Humidité	4 % - 8 %	Chauffage halogène - Thermogravimétrie
pH	2,0 - 4,0	AOAC 981.12

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

### Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.5 mm Fe; 1.5 mm NFe; 2.0 mm SS

### Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans deux sacs de polyéthylène, chacun fermé par une attache, puis mis dans une boîte corruguée. Sur l'étiquette mentionne: 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), la date de production, le code à barres, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 4,54 kg/ 10 lb

### Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec

### Ingrédients

Bleuets sauvages déshydratés

### Certifications

Casher, Halal, Vegan

### Pays d'origine

Canada

## Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	336
Calories (USA)	Cal	388
Lipides totaux	g	2,79
Acides gras saturés	g	0,3
Monoinsaturés	g	0,55
Polyinsaturés	g	1,76
Oméga 6	g	1,14
Oméga 3	g	0,62
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<1,0
Glucides totaux	g	85,5
Fibres alimentaires	g	25,9
Sucres totaux	g	48,2
Sucres ajoutés	g	0
Protéines	g	5,18
Vitamine D	IU	<10
Calcium	mg	130
Fer	mg	4,8
Sodium	mg	7
Potassium	mg	490
Humidité	g	5,24
Cendres	g	1,3

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: 2023-03-16  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-03-16  
VERSION: 3.0

20VS0537



# Fruit d'Or

## Crunchy wild blueberries, unsweetened (Blueflakes)

### Product description

The crunchy wild blueberries, unsweetened are processed from frozen wild blueberries (*Vaccinium angustifolium*) grade Canada A or B. They are dried to a specific moisture level. They are prepared with Non-GMO ingredients. 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

Dehydrated wild blueberries

### Certifications

Kosher, Halal, Vegan

### Country of origin

Canada

### Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue/ violet	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Plant matter	2 max/ 4,54 kg (10 lb)	Visual inspection
Moisture	4 % - 8 %	Halogen heating - thermogravimetry
pH	2,0 - 4,0	AOAC 981.12

### Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

### Specific production parameters

Detector sensitivity 1.5 mm Fe; 1.5 mm NF; 2.0 mm SS

### Packaging and labelling

The product is enclosed in two polyethylene bags, each closed with a tie wrap, 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), production date, bar code, kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 4,54 kg/ 10 lb

### Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

## Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	336
Calories (USA)	Cal	388
Total Fat	g	2,79
Saturated Fatty Acids	g	0,3
Monounsaturated	g	0,55
Polyunsaturated	g	1,76
Omega 6	g	1,14
Omega 3	g	0,62
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<1,0
Total Carbohydrates	g	85,5
Dietary Fiber	g	25,9
Total Sugars	g	48,2
Added Sugars	g	0
Protein	g	5,18
Vitamin D	IU	<10
Calcium	mg	130
Iron	mg	4,8
Sodium	mg	7
Potassium	mg	490
Moisture	g	5,24
Ash	g	1,3

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: 3.0