



20WS1000



Fruit d'Or

Bleuets sauvages sucrés séchés à haute humidité, congelés

Description du produit

Les bleuets sauvages séchés sont produits à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*) matures et sains. Ils sont infusés dans une solution de sucrose, séchés, puis légèrement vaporisés d'huile. Finalement, le produit est congelé. Les bleuets 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.

Ingrédients

Bleuets sauvages, Sucre de canne, Huile de tournesol (moins de 1%)

Certifications

Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Humidité	23 - 28 %	Radio-fréquence & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,75	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18/ Tempo®
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22/ Tempo®

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 2.0 mm Fe; 2.0 mm NFe; 2.5 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: 11,34 kg/ 25 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

18 mois (547 jours) lorsque le produit est entreposé adéquatement.
Garder congelé à 0°F (-18°C).

La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser la croissance des microorganismes. Il est recommandé de conserver le produit au réfrigérateur entre 0 - 4 °C (32 - 39°F) pendant ≤14 jours pour préserver son apparence optimale. Ne pas recongeler.

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	294,45
Calories (USA)	Cal	303,23
Lipides totaux	g	1,35
Acides gras saturés	g	0,13
Monoinsaturés	g	0,7
Polyinsaturés	g	0,46
Oméga 6	g	0,29
Oméga 3	g	0,17
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<1
Glucides totaux	g	72,27
Fibres alimentaires	g	4,39
Sucres totaux	g	54,99
Sucres ajoutés	g	36,57
Protéines	g	0,5
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	33,11
Fer	mg	0,3
Sodium	mg	0
Potassium	mg	121,11
Humidité	g	25,5
Cendres	g	0,39

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: 2023-09-21
DERNIÈRE MODIFICATION: 2023-09-21
VERSION: 2.0

20WS1000



Fruit d'Or

Wild dried blueberries sweetened high moisture, frozen

Product description

The wild dried blueberries are processed from healthy and matures blueberries (*Vaccinium angustifolium*). They are infused in sucrose solution, dried and then sprayed with a light quantity of oil. Finally, the product is frozen. The blueberries 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

Wild blueberries, Cane sugar, Sunflower oil (less than 1%)

Certifications

Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Moisture	23 - 28 %	Radio frequency & Vacuum oven
Water activity	< 0,75	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)

Country of origin

Canada

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18/ Tempo®
Yeast & Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22/ Tempo®

Specific production parameters

Detector sensitivity 2.0 mm Fe; 2.0 mm NFe; 2.5 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: 11,34 kg/ 25 lb

Shelf life and Storage conditions

18 months (547 days) when product is properly stored.
Keep frozen at minus 0°F (-18°C).

Thawing should be done under controlled conditions to minimise the growth of microorganisms. It is recommended to store the product in the refrigerator at 0 - 4°C (32 - 39°F) for ≤14 days to maintain optimal appearance. Do not refreeze.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	294,45
Calories (USA)	Cal	303,23
Total Fat	g	1,35
Saturated Fatty Acids	g	0,13
Monounsaturated	g	0,7
Polyunsaturated	g	0,46
Omega 6	g	0,29
Omega 3	g	0,17
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<1
Total Carbohydrates	g	72,27
Dietary Fiber	g	4,39
Total Sugars	g	54,99
Added Sugars	g	36,57
Protein	g	0,5
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	33,11
Iron	mg	0,3
Sodium	mg	0
Potassium	mg	121,11
Moisture	g	25,5
Ash	g	0,39

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: 2023-09-21
LAST MODIFICATION: 2023-09-21
VERSION: 2.0