

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

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

Surveillance microbiologique sur le produit

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

Les résultats de cette surveillance ne sont pas reportés sur les certificats d'analyses (COA) par lot. Toutefois, Fruit d'Or garantit la conformité de tous les lots avec les spécifications indiquées.

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
<i>E. coli</i> 0157:H7	Absent/25g	MFLP-98
<i>Salmonella</i> spp.	Absent/25g	MFLP-49

Les résultats d'analyse sont reportés sur les certificats d'analyse (CoA) par lot.

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 JJ), 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/ 25,00 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: 2024-09-17
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-09-17
VERSION: 3.0

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

Country of origin

Canada

Physico-chemical analyses

	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)

Microbiological monitoring of the product

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

The results of this monitoring are not reported on the certificates of analysis (COA) by lot. However, Fruit d'Or guarantees the conformity of all lots with the specifications indicated.

Microbiological analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
<i>E. coli</i> 0157:H7	Absent/25g	MFLP-98
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	MFLP-49

The analysis results are reported on certificates of analysis (CoA) by lot.

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/ 25,00 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: 2024-09-17
LAST MODIFICATION: 2024-09-17
VERSION: 3.0