

21AS1000



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Bleuets sauvages séchés (sucrés) biologiques

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. 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.

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Humidité	< 15%	Radio-fréquence & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,60	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)

Surveillance microbiologique sur le produit

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18/ Tempo®
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22/ Tempo®
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34/ 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 1.5 mm Fe; 1.5 mm NFe; 2.0 mm SS

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac 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, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant

et le pays d'origine
Poids net: 11,34 kg/ 25,00 lb

Ingrédients

Bleuets sauvages biologiques, Sucre de canne biologique, Huile de tournesol biologique (pressée par expulsion, moins de 1%)

Certifications

Biologique, Casher, Halal, Non-GMO Project Verified

Pays d'origine

Canada

Recyclabilité des emballages

Boîte de carton	Les boîtes sont 100% recyclable*.
Sac jaune	Les sacs sont fait de polyéthylène et sont 100% recyclable*.
Pellicule	La pellicule plastique est faite de polyéthylène et est 100% recyclable*.
Carton-palette	Les cartons-palettes sont 100% recyclable*.
* Lorsque les installations le permettent.	

Durée de vie et conditions d'entreposage

18 mois (547 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec.

Information nutritionnelle

Par 100g

Nutriments	Unités	Résultats
Calories (Canada)	Cal	371,96
Calories (USA)	Cal	385,26
Lipides totaux	g	1,14
Acides gras saturés	g	0,16
Monoinsaturés	g	0,67
Polyinsaturés	g	0,26
Oméga 6	g	0,18
Oméga 3	g	0,07
Acides gras trans	g	<0,01
Cholestérol	mg	<0,01
Glucides totaux	g	86,65
Fibres alimentaires	g	6,65
Sucres totaux	g	68,85
Sucres ajoutés	g	47,51
Protéines	g	0,71
Vitamine D	IU	<0,01
Calcium	mg	43,35
Fer	mg	0,55
Sodium	mg	5,2
Potassium	mg	94,1
Humidité	g	11,3
Cendres	g	0,35

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:	2025-06-04
DERNIÈRE MODIFICATION:	2025-06-04
VERSION:	15.0

21AS1000



ORGANIC Fruit d'Or

Organic wild dried blueberries(sweetened)

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. 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

Organic wild blueberries, Organic cane sugar, Organic sunflower oil (expeller pressed, less than 1%)

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Non-GMO Project Verified

Physico-chemical analyses

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Moisture	< 15%	Radio frequency & Vacuum oven
Water activity	< 0,60	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)

Country of origin

Canada

Microbiological monitoring of the product

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18/ Tempo®
Yeast & Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22/ Tempo®
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34/ 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</i> spp.	Absent/25g	MFLP-49

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

Specific production parameters

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

Packaging and labelling

The product is enclosed in a non-sealed 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 and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25,00 lb

Fruit d'Or inc., Villeroy (Québec), Canada
T 819.385.1058 F 819.715.0058
info@fruit-dor.ca

fruitdor.ca

Recyclability of packaging

Cardboard box Boxes are 100% recyclable*.
Yellow bag Bags are made from polyethylene and are 100% recyclable*.
Stretch wrap Plastic film is made from polyethylene and is 100% recyclable*.
Slip sheet Slip sheets are 100% recyclable*.
*Where facilities allow.

Shelf life and Storage conditions

18 months (547 days) when product is properly stored in a dry and cool place.

Nutritional information

Par 100g

Nutrients	Units	Results
Calories (Canada)	Cal	371,96
Calories (USA)	Cal	385,26
Total Fat	g	1,14
Saturated Fatty Acids	g	0,16
Monounsaturated	g	0,67
Polyunsaturated	g	0,26
Omega 6	g	0,18
Omega 3	g	0,07
Trans Fatty Acids	g	<0,01
Cholesterol	mg	<0,01
Total Carbohydrates	g	86,65
Dietary Fiber	g	6,65
Total Sugars	g	68,85
Added Sugars	g	47,51
Protein	g	0,71
Vitamin D	IU	<0,01
Calcium	mg	43,35
Iron	mg	0,55
Sodium	mg	5,2
Potassium	mg	94,1
Moisture	g	11,3
Ash	g	0,35

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: 2025-06-04
LAST MODIFICATION: 2025-06-04
VERSION: 15.0