

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*). 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.

Ingrédients

Bleuets sauvages biologiques, sucre biologique, huile de tournesol biologique (moins de 1%)

Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan
Non-GMO Project Verified

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 (AOAC 934.06)
Activité de l'eau	< 0,60	Aw-mètre

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

	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®
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®

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 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, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 4,54 kg/ 10 lb; 11,34 kg/ 25lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

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

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.



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 sugar, organic sunflower oil (less than 1%)

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan,
Non-GMO Project Verified

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Moisture	< 15%	Radio frequency & Vacuum oven (AOAC 934.06)
Water activity	< 0,60	Aw-meter

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®
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34/ Tempo®

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 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 and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 4,54 kg/ 10 lb; 11,34 kg/ 25lb

Shelf life and Storage conditions

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

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.