



21CS0065

BIOLOGIQUE Fruit d'Or

Concentré de jus de bleuet sauvage biologique 65 brix

Description du produit

Le concentré de jus de bleuet sauvage est préparé à partir de jus obtenu à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*) mûres et sains. Le jus est ensuite concentré à basse température et basse pression et l'essence y est réintégrée. Le concentré est préparé à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun agent de conservation, saveur ou colorant n'est ajouté. Ce concentré est destiné à une transformation ultérieure. 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

Concentré de jus de bleuet sauvage biologique

Certifications

Biologique, Casher, Halal

Analyses physico-chimiques

| | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|---------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Saveur | Typique du bleuet | Évaluation sensorielle |
| Couleur | Bleu foncé | Évaluation sensorielle |
| Apparence | Liquide visqueux | Évaluation sensorielle |
| °Brix | 64,5 - 65,5 | AOAC 983.17 |
| Acidité (Acide citrique) | 2,0 - 4,0 g/100g* | AOAC 942.15B (Titration) |
| Ratio | 16 - 33* | °Brix/ % Acidité |
| pH | 2,8 - 3,4* | AOAC 981.12 |
| Turbidité à 7,5 ° Brix | Variable | Turbidimètre (Hach méthode 8195) |

*De légères variations de résultats peuvent être observées selon les lots de fruits transformés. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur leur certificat d'analyse.

Pays d'origine

Canada

Analyses microbiologiques

| | SPÉCIFICATIONS | MÉTHODES |
|----------------------|----------------|----------|
| Compte total (UFC/g) | < 100 | MFHPB-18 |
| Levures (UFC/g) | < 100 | MFHPB-22 |
| Moississures (UFC/g) | < 100 | MFHPB-22 |

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans 2 sacs de polyéthylène/polypropylène approuvés pour le contact direct avec les aliments, dans un baril de métal ou de plastique. Le produit est également disponible en chaudière de plastique, approuvé pour le contact alimentaire. Sur l'étiquette figurent: le code et le nom du produit, les ingrédients, le poids net, le numéro de lot, la date de meilleur avant, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 260 kg/ 573,2 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

36 mois (1095 jours) congelé (0°F/ -18°C), 30 jours décongelé (<39°F/ < 4°C).

La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser le risque de fermentation du produit.

Information nutritionnelle

Par 100g

| Nutriments | Unités | Résultats |
|---------------------|--------|-----------|
| Calories (Canada) | Cal | 254 |
| Calories (USA) | Cal | 254 |
| Lipides totaux | g | <0,01 |
| Acides gras saturés | g | <0,01 |
| Monoinsaturés | g | <0,01 |
| Polyinsaturés | g | <0,01 |
| Oméga 6 | g | <0,01 |
| Oméga 3 | g | <0,01 |
| Acides gras trans | g | <0,01 |
| Cholestérol | mg | <0,01 |
| Glucides totaux | g | 61,9 |
| Fibres alimentaires | g | 0 |
| Sucres totaux | g | 52,29 |
| Sucres ajoutés | g | 0 |
| Protéines | g | 1,66 |
| Vitamine D | IU | <0,01 |
| Calcium | mg | 114,97 |
| Fer | mg | 0,5 |
| Sodium | mg | 50,85 |
| Potassium | mg | 371,98 |
| Humidité | g | 35 |
| Cendres | g | 1,11 |

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: 2024-07-09
DERNIÈRE MODIFICATION: 2024-07-09
VERSION: 13.0

21CS0065



ORGANIC Fruit d'Or

Organic wild blueberry juice concentrate 65 brix

Product description

The wild blueberry juice concentrate is prepared from juice obtained from healthy and mature blueberries (*Vaccinium angustifolium*). The juice is then concentrated under low temperature and pressure and the essence fraction is returned. The concentrate is prepared with Non-GMO ingredients. No preservatives, flavour or colour is added. This concentrate is intended for further processing. 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.

Physico-chemical analyses

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Flavour | Typical blueberry | Sensory evaluation |
| Colour | Dark blue | Sensory evaluation |
| Appearance | Viscous liquid | Sensory evaluation |
| ° Brix | 64,5 - 65,5 | AOAC 983.17 |
| Acidity (Citric acid) | 2,0 - 4,0 g/100g* | AOAC 942.15B (Titration) |
| Ratio | 16 - 33* | °Brix/ % Acidité |
| pH | 2,8 - 3,4* | AOAC 981.12 |
| Turbidity at 7,5 °brix | Variable | Turbidimeter (Hach method 8195) |

*Slight variations in the results may be observed depending on the lot of processed fruits. Possibility of pre-approval based on their COA .

Microbiological analyses

| | SPECIFICATIONS | METHODS |
|---------------------------|----------------|----------|
| Total plate count (CFU/g) | < 100 | MFHPB-18 |
| Yeast (CFU/g) | < 100 | MFHPB-22 |
| Mold (CFU/g) | < 100 | MFHPB-22 |

Packaging and labelling

The product is enclosed in 2 polyethylene/polypropylene bags, which is approved for direct contact with food, inside a plastic or metal drum. The product is also available in plastic pail, approved for direct contact. The label mentions the following information: product code and name, ingredients, net weight, lot number, best before date, Kosher and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 260 kg/ 573,2 lb

Shelf life and Storage conditions

36 months (1095 days) frozen (0°F/ -18°C), 30 days unfrozen(<39°F/ < 4°C).

Thawing should be done under controlled conditions to minimise the risk of product fermentation.

Nutritional information

Par 100g

| Nutrients | Units | Results |
|-----------------------|-------|---------|
| Calories (Canada) | Cal | 254 |
| Calories (USA) | Cal | 254 |
| Total Fat | g | <0,01 |
| Saturated Fatty Acids | g | <0,01 |
| Monoinsaturated | g | <0,01 |
| Polyinsaturated | g | <0,01 |
| Omega 6 | g | <0,01 |
| Omega 3 | g | <0,01 |
| Trans Fatty Acids | g | <0,01 |
| Cholesterol | mg | <0,01 |
| Total Carbohydrates | g | 61,9 |
| Dietary Fiber | g | 0 |
| Total Sugars | g | 52,29 |
| Added Sugars | g | 0 |
| Protein | g | 1,66 |
| Vitamin D | IU | <0,01 |
| Calcium | mg | 114,97 |
| Iron | mg | 0,5 |
| Sodium | mg | 50,85 |
| Potassium | mg | 371,98 |
| Moisture | g | 35 |
| Ash | g | 1,11 |

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: 2024-07-09
LAST MODIFICATION: 2024-07-09
VERSION: 13.0