

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*) matures 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. 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 foncé	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide visqueux	Évaluation sensorielle
°Brix	64,5 - 65,5	Réfractomètre (AOAC 925.35)
Acidité (Acide citrique)	2,0 - 4,0 g/100 g*	Titration (AOAC 942.15B)
Ratio	16 -33*	°Brix/ % Acidité
pH	2,8 - 3,4*	pH-mètre (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.

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 100	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans un sac de polyéthylène/polypropylène approuvé 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.

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.

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

DERNIÈRE RÉVISION: 2022-02-09
DERNIÈRE MODIFICATION: 2022-02-09
VERSION: 9.0

fruitdor.ca

Ingrédients

Concentré de jus de bleuet sauvage biologique

Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan

Pays d'origine

Canada

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. 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 analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Dark blue	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
° Brix	64,5 - 65,5	Refractometer (AOAC 925.35)
Acidity (Citric acid)	2,0 - 4,0 g/100 g*	Titration (AOAC 942.15B)
Ratio	16 -33*	°Brix/ % Acidité
pH	2,8 - 3,4*	pH-meter (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 analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 100	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34
<i>E.coli</i> (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

Packaging and labelling

The product is enclosed in a polyethylene/polypropylene bag, 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.

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.

Ingredients

Organic wild blueberry juice concentrate

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

Country of origin

Canada

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

LAST REVIEW: 2022-02-09
LAST MODIFICATION: 2022-02-09
VERSION: 9.0

fruitdor.ca