

21VS0865



BIOLOGIQUE

Fruit d'Or

Poudre de bleuets sauvages biologiques (POP)

Description du produit

Les bleuets sauvages (*Vaccinium angustifolium*) sont séchés au degré d'humidité désiré. Ils sont préparés à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun sucre, 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

Poudre de bleuet sauvage biologique

Certifications

Biologique, Casher, Halal, Vegan

Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu/violet	Évaluation sensorielle
Apparence	Poudre	Évaluation sensorielle
Granulométrie	min. 65% au travers tamis US#60 mesh	ISO 13320 (2020) Diffraction lumière laser et/ou AOAC 965.22 Tamisage
Matière végétale	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	Inspection visuelle
Humidité	< 5%	Chauffage halogène - Thermogravimétrie
Activité de l'eau	< 0,40	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)
pH	2,0 - 4,0	AOAC 981.12
Ratio intrants/extrants relié au procédé (kg de fruits congelés/ kg de poudre)	≥ 55:1	Calculé

Pays d'origine

Canada ou États-Unis

Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 10 000	USP/NF 2021
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	USP/NF 2021
<i>E.coli</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent/25g	USP/NF 2022

Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur Ce produit ne passe pas au détecteur de métal

Paramètres chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Pesticides	Sous la limite maximale de résidus (LMR)	USP 39 <561> (GC-MSMS et/ou LC-MSMS)
Métaux lourds		
Arsenic	< 1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Cadmium	< 1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Plomb	< 0,5 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Mercure	< 0,1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Identification de proanthocyanidines (PACS)*	Par rapport à la norme	AOAC 2019.05 (MALDI-TOF MS)

* testé annuellement

Emballage et étiquetage

Le produit est emballé dans deux sacs de polyéthylène, chacun fermé par une attache, puis mis dans une boîte corruguée. Entre les 2 sacs de polyéthylène, 4 sachets de déshydratant sont présents. Sur l'étiquette mentionne: le code et le nom du produit, les ingrédients, le poids net, le numéro de lot, la date de meilleur avant, la date de production, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 6,5 kg/ 14,33 lb

Durée de vie et conditions d'entreposage

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec dans leur emballage original bien fermé.

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: 2022-06-23
DERNIÈRE MODIFICATION: 2022-06-23
VERSION: 3.0

fruitdor.ca

21VS0865



ORGANIC Fruit d'Or

Organic wild blueberry powder (POP)

Product description

The wild blueberries (*Vaccinium angustifolium*) are dried to a specific moisture level. They are prepared with Non-GMO ingredients. No sugar, preservative, 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 blueberry powder

Certifications

Organic, Kosher, Halal, Vegan

Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue/ violet	Sensory evaluation
Appearance	Powder	Sensory evaluation
Plant matter	NLT 65% passing through US#60 mesh	ISO 13320 (2020) Laser light diffraction and/or AOAC 965.22 Sieving
Tapped density	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	USP < 616> (Mesure tassé mécaniquement)
Plant matter	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	Visual inspection
Moisture	< 5%	Halogen heating - thermogravimetry
Water activity	< 0,40	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)
pH	2,0 - 4,0	AOAC 981.12
Input/output ratio related to the process (kg frozen fruits / kg of powder)	≥ 55:1	Calculated

Country of origin

Canada or United States of America

Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	USP/NF 2021
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	USP/NF 2021
<i>E.coli</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g	USP/NF 2022
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent/25g	USP/NF 2022

Specific production parameters

Detector sensitivity This product does not pass through the metal detector

Chemical parameter

	SPECIFICATIONS	METHODS
Pesticides	Under the maximum residue limits (MRL)	USP 39 <561> (GC-MSMS and/or LC-MSMS)
Heavy metals		
Arsenic	< 1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Cadmium	< 1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Lead	< 0,5 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Mercury	< 0,1 ppm	USP 233 m (ICP-MS)
Proanthocyanidins (PACS) identification*	Compares to standard	AOAC 2019.05 (MALDI-TOF MS)

*tested annually

Packaging and labelling

The product is enclosed in two polyethylene bags, each closed with a tie wrap, inside a corrugated box. Between the 2 polyethylene bags, 4 bags of desiccant are present. The label mentions the following information: product code and name, ingredients, net weight, lot number, best before date, production date, kosher and organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 6,5 kg/ 14,33 lb

Shelf life and Storage conditions

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place in well closed original packaging.

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.

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

LAST REVIEW: 2022-06-23
LAST MODIFICATION: 2022-06-23
VERSION: 3.0

fruitdor.ca