

50AS1130



# Fruit d'Or

## Mélange de 3 fruits séchés (sucrés) (CTS-BSS-CeS)

### Description du produit

Les canneberges (*Vaccinium macrocarpon*), les bleuets sauvages (*Vaccinium angustifolium*) et les cerises griottes (*Prunus cerasus*) sont produits à partir de fruits matures et sains. Ils sont infusés dans une solution de sucrose, séchés, puis légèrement vaporisés d'huile. Enfin, les 3 fruits sont mélangés. Le mélange de fruits 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.

### Ingrédients

Canneberges séchées (canneberges, sucre de canne, huile de tournesol\*), Bleuets sauvages séchés (bleuets sauvages, sucre de canne, huile de tournesol\*), Cerises griottes séchées (cerises griottes, sucre de canne, huile de tournesol\*). \*Moins de 1%. Peut contenir des noyaux de cerises.

### Certifications

Casher, Halal, Vegan

### Pays d'origine

Canada

### Analyses physico-chimiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de canneberge, bleuets, cerise	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge et bleu	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier et tranché	Évaluation sensorielle
Matière végétale	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Inspection visuelle
Humidité	14 - 18%	Micro-ondes & Four à vide
Activité de l'eau	< 0,65	MFLP-66 (Point de rosée sur miroir refroidi)
pH	2,3 - 3,3	AOAC 981.12

### Analyses microbiologiques

	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22

### Paramètres spécifiques de production

Sensibilité du détecteur 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 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, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 11,34 kg/ 25 lb

### 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.

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

DERNIÈRE RÉVISION: 2022-08-30  
DERNIÈRE MODIFICATION: 2022-08-30  
VERSION: 5.0

fruitdor.ca

50AS1130



# Fruit d'Or

## Dried 3 fruit blend (sweetened) (CTS-BSS-CeS)

### Product description

The cranberries (*Vaccinium macrocarpon*), wild blueberries (*Vaccinium angustifolium*) and tart cherries (*Prunus cerasus*) are processed from healthy and matures fruits. They are infused in sucrose solution, dried and then sprayed with a light quantity of oil. Finally, the 3 fruits are mixed. The fruit blend 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.

### Ingredients

Dried cranberries (cranberries, cane sugar, sunflower oil\*), Dried wild blueberries (wild blueberries, cane sugar, sunflower oil\*), Dried tart cherries (tart cherries, cane sugar, sunflower oil\*). \*Less than 1%. May contains cherry pits.

### Certifications

Kosher, Halal, Vegan

### Country of origin

Canada

### Physico-chemical analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry, blueberry, cherry	Sensory evaluation
Colour	Red and blue	Sensory evaluation
Appearance	Sliced and whole fruit	Sensory evaluation
Plant matter	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Visual inspection
Moisture	14 - 18%	Microwave & Vacuum oven
Water activity	< 0,65	MFLP-66 (Chilled-mirror dew point)
pH	2,3 - 3,3	AOAC 981.12

### Microbiological analysis

	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18
Yeast (CFU/g)	< 100	MFHPB-22
Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22

### Specific production parameters

Detector sensitivity 1.0 mm Fe; 1.0 mm NFe; 1.5 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 logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 11,34 kg/ 25 lb

### 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.

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

LAST REVIEW: 2022-08-30  
LAST MODIFICATION: 2022-08-30  
VERSION: 5.0

fruitdor.ca