

SPECIFICATIONS SHEET

Organic cranberry juice 8 brix, not filtered, pasteurized
Product#11B00005

Product Description

The organic cranberry juice is obtained by extraction from sound, mature cranberries (*Vaccinium Macrocarpon*). The juice is then pasteurized. The process is in compliance with the standards of the law on food and Canadian and American drugs as well as with the good practices of manufacturing (21 CFR § 110).

Ingredients

Organic cranberries

Physical/Chemical specifications	Tolerance	Method
Flavour and odor	Typical flavour without off flavour or odor	Sensorial evaluation
Color	Typical cranberry red	Visual evaluation
Appearance	Red liquid	Visual evaluation
Foreign material	None	Direct count
Brix	7.8 to 8.2	Refractometer at 20°C
Citric acid	2.0 to 4.0 g/100 g	Titration
pH	2.3 to 2.9	pH-meter
Haze at 7.5 brix	< 10 NTU	Hach meter

Microbiological specifications	Tolerance	Method
Total plate count	< 1 000 CFU/g	Acidified PDA, 5 days, 22-25°C
Yeast and mold	< 1 000 CFU/g	Acidified PDA, 5 days, 22-25°C
Coliforms	< 10 CFU/g	Petrifilm 3M, 24 hours, 35°C

Nutrition Facts

Per 100 g

Amount

Calories 28

Fat 0.04 g

 Saturated 0.03 g
 + Trans 0 g

Cholesterol 0 mg

Sodium 52 mg

Potassium 55 mg

Carbohydrate 7.86 g

 Fibre 0 g
 Sugars 4.6 g

Protein 0 g

Vitamin A 0 RE Vitamin C <0.5 mg

Calcium 10 mg Iron 0.2 mg

Phosphorus 3 mg Magnesium 4 mg

* Unrounded data

Certification and specificities

Organic, Kosher, no GMO and no food intolerant ingredient

Packaging / Labelling

The product is poured in a sealed polyethylene/polypropylene bag, which is approved for direct contact with food, inside a metal/plastic drum. The label mentions the following information: product name, product code, ingredients, net weight, best before date, Kosher and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net weight: 192 kg (423.3 lb)

Expected shelf life / Storage conditions

Two years frozen, 7-10 days once unfrozen. Keep frozen at 0°F. Do not freeze again after unfreezing

Émis le 1er août 2011

SPÉCIFICATIONS DE PRODUIT

Jus de canneberge biologique 8 brix, non filtré, pasteurisé

Produit#11B00005

Description du produit

Le jus de canneberge biologique est obtenu par extraction à partir de canneberges (*Vaccinium Macrocarpon*) mures et saines. Le jus est ensuite pasteurisé. Le processus se conforme aux normes de la loi sur les aliments et drogues canadienne et américaine ainsi qu'aux bonnes pratiques de fabrication (21 CFR § 110).

Ingrédients

Canneberges biologiques

Spécifications physiques/chimiques	Tolérance	Méthode
Saveur et Odeur	Saveur typique sans mauvaise saveur et odeur	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge typique de la canneberge	Évaluation visuelle
Apparence	Liquide rouge	Évaluation visuelle
Matière étrangère	Aucune	Compte direct
Brix	7.8 à 8.2	Réfractomètre à 20°C
Acide citrique	2.0 à 4.0 g/100 g	Titration
pH	2.3 à 2.9	pH-mètre
Turbidité à 7.5 brix	< 10 NTU	Turbidimètre
Spécifications microbiologiques	Tolérance	Méthode
Compte total	< 1 000 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Levures et moisissures	< 1 000 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Coliformes	< 10 UFC/g	Petrifilm 3M, 24 heures, 35°C

Valeur nutritive

Par 100 g

Teneur

Calories 28

Lipides 0.04 g

Saturés 0.03 g
+ trans 0 g

Cholestérol 0 mg

Sodium 52 mg

Potassium 55 mg

Glucides 7.86 g

Fibres 0 g

Sucres 4.6 g

Protéines 0 g

Vitamine A 0 ER Vitamine C <0.5 mg

Calcium 10 mg Fer 0.2 mg

Phosphore 3 mg Magnésium 4 mg

* Données non arrondies

Certification et spécificités

Biologique, Kasher, sans OGM, sans irradiation et sans ingrédient allergène

Emballage/ Étiquetage

Le produit est versé dans un sac de polyéthylène/polypropylène, accepté pour contact direct avec les aliments, dans baril de métal ou de plastique. L'étiquette mentionne les informations suivantes : nom et code de produit, ingrédients, poids net, date de meilleur avant, logos Kasher et biologiques, coordonnées du fabricant, pays d'origine.

Poids net: 192 kg (423.3 lb)

Durée de vie / Conditions d'entreposage

Minimum de deux ans lorsque congelé, 7-10 jours une fois décongelé. Garder congelé à -18°C. Ne pas congeler à nouveau après décongélation.

Émis le 1er août 2011