

## SPECIFICATIONS SHEET

**Organic « Original » dried cranberries with sugar and maple syrup**
**Product#11A11006 medium moisture  
#11A11906 low moisture**

### Product Description

The organic dried cranberries are processed from sound and matures cranberries (*Vaccinium Macrocarpon*), well coloured and tasty, first quality. They are sliced and infused in sucrose solution. Following the drying of the fruits at the level required, we spray them with a light quantity of maple syrup and then sunflower oil is added.. No preservative and colour is added. 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, organic sugar, organic maple syrup, organic sunflower oil (less than 1%)

Physical/Chemical specifications	Tolerance	Method
<b>Flavour &amp; Odour</b>	Typical flavour without off flavour and odour	Sensorial evaluation
<b>Colour</b>	Typical uniform cranberry red	Visual evaluation
<b>Appearance</b>	Sliced fruit, individual and intact	Visual evaluation
<b>Plant material</b>	2 max / 25 lb (11.34 kg)	Direct count
<b>Moisture</b>	Medium	Low
	14-18%	10-14 %
<b>Water activity</b>	0.48-0.67	a <sub>w</sub> -meter
<b>pH</b>	2.0 to 3.0	pH-meter

Microbiological specifications	Tolerance	Method
<b>Total count</b>	< 1000 CFU/g	PDA acidified, 5 days, 22-25°C
<b>Yeasts &amp; Molds</b>	< 100 CFU/g	PDA acidified, 5 days, 22-25°C
<b>Coliforms</b>	< 10 CFU/g	Petrifilm 3M, 24 hours, 35°C

#### Medium moisture

Nutrition facts	
Per 100 g	
Amount	
<b>Calories</b>	<b>326</b>
<b>Fat</b>	<b>&lt;0.25 g</b>
Saturated <0.10 g + trans <0.10 g	
<b>Cholesterol</b>	<b>&lt;1 mg</b>
<b>Sodium</b>	<b>0 mg</b>
<b>Carbohydrate</b>	<b>82.1 g</b>
<b>Fibers</b>	<b>5.57 g</b>
<b>Sugars</b>	<b>72.2 g</b>
<b>Proteins</b>	<b>0.23 g</b>
<b>Vitamin A</b>	<b>&lt;4 RE</b>
<b>Vitamin C</b>	<b>&lt;0.2 mg</b>
<b>Calcium</b>	<b>0 mg</b>
<b>Iron</b>	<b>0.43 mg</b>

\* Unrounded data

#### Low moisture

Nutrition facts	
Per 100 g	
Amount	
<b>Calories</b>	<b>341</b>
<b>Fat</b>	<b>&lt;0.25 g</b>
Saturated <0.10 g + trans <0.10 g	
<b>Cholesterol</b>	<b>&lt;1 mg</b>
<b>Sodium</b>	<b>0 mg</b>
<b>Carbohydrate</b>	<b>86.4 g</b>
<b>Fibers</b>	<b>6.07 g</b>
<b>Sugars</b>	<b>73.0 g</b>
<b>Proteins</b>	<b>0.23 g</b>
<b>Vitamin A</b>	<b>&lt;4 RE</b>
<b>Vitamin C</b>	<b>&lt;0.2 mg</b>
<b>Calcium</b>	<b>0 mg</b>
<b>Iron</b>	<b>0.43 mg</b>

\* Unrounded data

### Certification and specificities

Organic, Kosher, GMO-Free, not irradiated and no food intolerant ingredient

### Packaging / Labelling

The product is enclosed in a non-sealed polyethylene bag, which is approved for direct contact with food, inside corrugated box. The label mentions the following information: product name, product code, ingredients, net weight, production date (dd mmm yyyy), best before date, Kosher and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

*Net weight : 25 lb / 11,34 kg*

### Expected shelf life / Storage conditions

18 months (547 days) when product is properly stored in a dry and cool atmosphere, not exceeding 65°F. The product may be frozen.

## SPÉCIFICATIONS DE PRODUIT

Canneberges séchées avec sucre et sirop d'érable « Originale » biologiques

 Produit #11A11006 médium humidité  
 #11A11906 basse humidité

### Description du produit

Les canneberges biologiques séchées sont produites à partir de canneberges (*Vaccinium Macrocarpon*) matures et saines, bien colorées et savoureuses, de première qualité. Elles sont tranchées et infusées dans une solution de sucrose. Les fruits sont ensuite séchés au degré d'humidité désiré puis légèrement vaporisés d'une faible quantité de sirop d'érable. Enfin, l'huile de tournesol est ajoutée aux fruits. Aucun agent de conservation ou couleur n'est ajouté. 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, sucre biologique, sirop d'érable biologique, huile de tournesol biologique (moins de 1%)

Spécifications physiques/chimiques	Tolérance	Méthode
Saveur et odeur	Typique sans mauvaise saveur, ni odeur	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge typique uniforme de la canneberge	Évaluation visuelle
Apparence	Fruit tranché, individuel et intègre	Évaluation visuelle
Matière végétale	2 max / 25 lb (11.34 kg)	Compte direct
Humidité	Médium	Karl Fisher/Radio fréquence
	14-18%	
Activité de l'eau	Basse	a <sub>w</sub> -mètre
	0.48-0.67	
pH	10-14 %	pH-mètre
	2.0 to 3.0	

Spécifications physiques/chimiques	Tolérance	Méthode
Compte total	< 1000 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Levures & Moisissures	< 100 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Coliformes	< 10 UFC/g	Petrifilm 3M, 24 heures, 35°C

#### Médium humidité

Valeur nutritive	
Par 100 g	
Teneur	
Calories	326
Lipides	<0.25 g
Saturés	<0.10 g
+ trans	<0.10 g
Cholestérol	<1 mg
Sodium	0 mg
Glucides	82.1 g
Fibres	5.57 g
Sucres	72.2 g
Protéines	0.23 g
Vitamine A	<4 ER
Vitamine C	<0.2 mg
Calcium	0 mg
Fer	0.43 mg

\* Données non arrondies

#### Basse humidité

Valeur nutritive	
Par 100 g	
Teneur	
Calories	341
Lipides	<0.25 g
Saturés	<0.10 g
+ trans	<0.10 g
Cholestérol	<1 mg
Sodium	0 mg
Glucides	86.4 g
Fibres	6.07 g
Sucres	73.0 g
Protéines	0.23 g
Vitamine A	<4 RE
Vitamine C	<0.2 mg
Calcium	0 mg
Fer	0.43 mg

\* Données non arrondies

### Certification et spécificités

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

### Emballage / Étiquetage

Le produit est recouvert d'un sac de polyéthylène non scellé, accepté pour contact direct avec les aliments, dans une boîte ondulée. L'étiquette mentionne les informations suivantes : nom et code de produit, ingrédients, poids net, date de fabrication (jj mmm aaa), date de meilleur avant, logos Kasher et biologiques, coordonnées du fabricant, pays d'origine.

Poids net: 25 lb / 11,34 kg

### Durée de vie / Conditions d'entreposage

18 mois (547 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit sec et frais, à une température inférieure à 18°C. Le produit peut être congelé.

Émis le 1er août 2011