

SPECIFICATIONS SHEET

Organic dried cranberries, julienne cut
Product#11A21000 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. Then the fruits are dried until the moisture level required, sprayed with a light quality of sunflower oil and sliced julienne. No preservative, flavour 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 sunflower oil (less than 1%)

Physical/Chemical specifications	Tolerance	Method
Flavour & Odour	Typical flavour without off flavour and odour	Sensorial evaluation
Colour	Typical uniform cranberry red	Visual evaluation
Appearance	Julienne fruit, individual and intact	Visual evaluation
Plant material	2 max / 22 lb (10 kg)	Direct count
Retained on 1/4 mesh screen	max 48%	
Retained on US #4 screen	max 44%	Rotap, 10 minutes
Retained on US #8 screen	max 40%	
Moisture	Low 10-14 %	Karl Fisher/Radio frequency
Water activity	0.38-0.50	a _w -meter
pH	2.0 to 3.0	pH-meter

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

Low moisture

Nutrition facts	
Per 100 g	
Amount	
Calories	346
Fat	<0.25 g
Saturated	<0.10 g
+ trans	<0.10 g
Cholesterol	<1 mg
Sodium	6 mg
Carbohydrate	86.3 g
Fibers	5.07 g
Sugars	71.3 g
Proteins	0.23 g
Vitamin A	<4 RE
Vitamin C	<0.2 mg
Calcium	7 mg
Iron	0.43 mg

* 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 : 22 lb / 10 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.

Émis le 1er août 2011

SPÉCIFICATIONS DE PRODUIT

Canneberges biologiques séchées, en juliennes

Produit#11A21000 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, légèrement vaporisés d'une faible quantité d'huile de tournesol puis tranchés en juliennes. Aucun agent de conservation, saveur 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, 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 en juliennes, individuel et intègre	Évaluation visuelle
Matière végétale	2 max / 22 lb (10 kg)	Compte direct
Retenu sur tamis 1/4 mailles	max 48%	Tamisage, 10 minutes
Retenu sur tamis US #4	max 44%	
Retenu sur tamis US #8	max 40%	
Humidité	Basse 10-14 %	Karl Fisher/Radio fréquence
Activité de l'eau	0.38-0.50	a _w -mètre
pH	2.0 to 3.0	pH-mètre
Spécifications microbiologiques	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

Basse humidité

Valeur nutritive	
Par 100 g	
Teneur	
Calories	346
Lipides	<0.25 g
Saturés	<0.10 g
+ trans	<0.10 g
Cholestérol	<1 mg
Sodium	6 mg
Glucides	86.3 g
Fibres	5.07 g
Sucres	71.3 g
Protéines	0.23 g
Vitamine A	<4 ER
Vitamine C	<0.2 mg
Calcium	7 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 aaaa), date de meilleur avant, logos Kasher et biologiques, coordonnées du fabricant, pays d'origine.

Poids net: 22 lb / 10 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