

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le concentré de jus de canneberge est préparé à partir de jus, dépectinisé et filtré, obtenu à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Le jus est ensuite concentré à basse température et basse pression et l'essence y est réintégrée. Le concentré est préparé à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun agent de conservation, saveur ou colorant n'est ajouté. Le processus se conforme à la Loi sur les aliments et drogues, (L.R.C. (1985), ch. F-27) du Gouvernement du Canada ainsi qu'aux bonnes pratiques de fabrication (21CFR§110) du U.S. Food and Drug Administration.

INGRÉDIENTS

Jus de canneberge

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES	SPÉCIFICATIONS*	MÉTHODES
Saveur	Typique de canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge typique	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide visqueux	Évaluation sensorielle
Brix	64,5-65,5	Réfractomètre (AOAC 925.35)
Acidité (Acide citrique)	16,0-22,0 g/100 g	Titration (AOAC 942.15)
Ratio	3,3-4,1	° Brix / % Acidité
pH	2,3-2,9	pH-mètre
Turbidité à 7,5 brix	<10 NTU	Turbidimètre
Couleur (525 nm à 7,5 brix)	Min: 6,5	Spectrophotomètre
Ratio de couleur (525 nm/425 nm)	Min: 2,4	Spectrophotomètre

*De légères variations des résultats peuvent être observées selon les lots de fruits transformés. Possibilité d'une pré-approbation des lots basée sur leur COA.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total	<100 UFC/g	PCA, 48 heures 35°C
Levures & Moisissures	<100 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Coliformes	<10 UFC/g	Petrifilm, 3M, 24 heures, 35°C

CERTIFICATIONS

Kasher, FSSC 22000, Halal

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Le produit est versé dans 2 sacs de polyéthylène/polypropylène, acceptés pour contact direct avec les aliments, dans un baril de métal ou de plastique. Aussi disponible en chaudière. L'étiquette mentionne les informations suivantes: le nom et le code de produit, le numéro de lot (AA JJJ), la date d'emballage, le brix, l'acidité, le poids net, le logo Kasher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 260 kg / 573,2 lb

PAYS D'ORIGINE

Canada

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
per (100 g) / pour (100 g)	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 250	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 65 mg	3 %
Carbohydrate / Glucides 61 g	20 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 38 g	
Protein / Protéines 0 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	6 %

DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

36 mois (1095 jours) congelé (0°C,-18°C), 1 mois (30 jours) décongelé (<39°F/<4°C). Ne pas congeler à nouveau après décongélation.

PRODUCT DESCRIPTION

The cranberry juice concentrate is prepared from depectinized and filtered juice obtained from sound, mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). The juice is then concentrated under low temperature and pressure and the essence fraction is returned. The concentrate 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) of Government of Canada as well as the Current good manufacturing practice (21CFR§110) of the U.S. Food and Drug Administration.

INGREDIENTS

Cranberry juice

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS

SPECIFICATIONS*

METHODS

Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Typical red	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
Brix	64,5-65,5	Refractometer (AOAC 925.35)
Acidity (Citric acid)	16,0-22,0 g/100 g	Titration (AOAC 942.15)
Ratio	3,3-4,1	° Brix / % Acid
pH	2,3-2,9	pH-meter
Haze at 7,5 brix	<10 NTU	Turbidimeter
Colour (525 nm at 7,5 brix)	Min: 6,5	Spectrophotometer
Colour ratio (525 nm/425 nm)	Min: 2,4	Spectrophotometer

*Slight variations in results can be observed depending on the lot of processed fruits. Possibility of pre-approval based on their COA .

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

SPECIFICATIONS

METHODS

Total plate count	<100 CFU/g	PCA, 48 hours, 35°C
Yeast & Mold	<100 CFU/g	Acidified PDA, 5 days 22-25°C
Coliforms	<10 CFU/g	Petrifilm, 3M, 24 hours, 35°C

CERTIFICATIONS

Kosher, FSSC 22000, Halal

PACKAGING AND LABELLING

The product is enclosed in 2 polyethylene/polypropylene bags, which are approved for direct contact with food, inside a plastic or metal drum. Also available in pail. The label mentions the following information: product name and code, lot number (YY JJJ), date of packaging, brix, acidity, net weight, Kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net weight: 260 kg / 573,2 lb

COUNTRY OF ORIGIN

Canada

Nutrition Facts Valeur nutritive	
per (100 g) / pour (100 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 250	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g + Trans / trans 0 g	0 %
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 65 mg	3 %
Carbohydrate / Glucides 61 g	20 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 38 g	
Protein / Protéines 0 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	6 %

SHELF LIFE/STORAGE CONDITIONS

36 months (1095 days) frozen (0°F,-18°C), 1 month (30 days) unfrozen (<39°F/<4°C). Do not freeze again after unfreezing.