

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le jus de canneberge est obtenu par extraction à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) matures et saines. Il est ensuite filtré et pasteurisé. Le jus 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 et autres réglementations applicables.

## INGRÉDIENTS

Canneberges biologiques

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Saveur	Typique de canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide	Évaluation sensorielle
Matière végétale	Aucune	Compte direct
°Brix	7,8-8,2	Réfractomètre (AOAC 925.35)
pH	2,3-2,9	pH-mètre
Turbidité à 7,5 brix	<10 NTU	Turbidimètre

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	SPÉCIFICATIONS	MÉTHODES
Compte total	<1000 UFC/g	MFHPB-18
Levures & Moisissures	<1000 UFC/g	MFHPB-22
Coliformes	<10 UFC/g	MFHPB-34

## CERTIFICATIONS

Biologique, Casher, FSSC 22000, Halal

## EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Le produit est emballé dans 2 sacs de polyéthylène/polypropylène acceptés pour le contact direct avec les aliments, dans un un baril de plastique. Le produit est également disponible en chaudière. 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, les logos casher et biologique, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 192 kg/423,3 lb

## PAYS D'ORIGINE

Canada

## DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

24 mois (730 jours) congelé (0°F, -18°C), 10 jours décongelé (<39°F, <4°C). La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser le risque de fermentation du produit.

**PRODUCT DESCRIPTION**

The cranberry juice is obtained by extraction from healthy, mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*). It is then filtered and pasteurized. The juice 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 the Government of Canada, to the current good manufacturing practice (21CFR§110) of the U.S. Food and Drug Administration as well as other applicable regulations.

**INGREDIENTS**

Organic cranberries

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS	SPECIFICATIONS	METHODS
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Liquid	Sensory evaluation
Plant matter	None	Direct count
°Brix	7,8-8,2	Refractometer (AOAC 925.35)
pH	2,3-2,9	pH-meter
Haze at 7,5 brix	<10 NTU	Turbidimeter

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	SPECIFICATIONS	METHODS
Total plate count	<1000 CFU/g	MFHPB-18
Yeast & Mold	<1000 CFU/g	MFHPB-22
Coliforms	<10 CFU/g	MFHPB-34

**CERTIFICATIONS**

Organic, 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 drum. The product is also available in pail. 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 and Organic logos, manufacturer address and country of origin.

Net weight: 192 kg/423,3 lb

**COUNTRY OF ORIGIN**

Canada

**SHELF LIFE/STORAGE CONDITIONS**

24 months (730 days) frozen (0°F, -18°C), 10 days unfrozen (<39°F, <4°C). Thawing should be done under controlled conditions to minimize the risk of product fermentation.