

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le concentré de jus de bleuets sauvages est préparé à partir de jus obtenu à partir de bleuets (*Vaccinium angustifolium*) matures et sains. 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, aux bonnes pratiques de fabrication (21CFR§110) du U.S. Food and Drug Administration ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

## INGRÉDIENTS

Bleuets sauvages

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Saveur	Typique du bleuets	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu foncé	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide visqueux	Évaluation sensorielle
°Brix	64,5 - 65,5	Réfractomètre (AOAC 925.35)
Acidité ( Acide citrique)	2,0 - 4,0 g/100 g	Titration (AOAC 942.15)
Ratio	16 -33	-Brix/ % Acidité
pH	2,8 - 3,4	pH-mètre (AOAC 964.24, 936.16)
Turbidité à 7,5 ° Brix	Variable	Turbidimètre (Hach méthode 8195)

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

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Compte total (UFC/g)	< 100	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 100	MFHPB-22
Coliformes (UFC/g)	< 10	MFHPB-34

## CERTIFICATIONS

FSSC 22000, Casher, 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 métal ou 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, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 260 kg/ 573,2 lb

## PAYS D'ORIGINE

Canada

## DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

36 mois (1095 jours) congelé (0°F, -18°C), 30 jours décongelé (<39°F, < 4°C).  
La décongélation devrait être effectuée sous conditions contrôlées, afin de minimiser le risque de fermentation du produit.



**WILD BLUEBERRY JUICE CONCENTRATE 65 BRIX**  
*SPECIFICATIONS SHEET*

**PRODUCT CODE 20CS0065**

Last review: 2017-12-19

Last modification: 2017-12-19

Version: 3.0

**PRODUCT DESCRIPTION**

The wild blueberry juice concentrate is prepared from juice obtained from healthy and mature blueberries (*Vaccinium angustifolium*). 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 the Government of Canada the current good manufacturing practices (21CFR§110) of the U.S. Food and Drug Administration as well as other applicable regulations.

**INGREDIENTS**

Wild blueberries

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Dark blue	Sensory evaluation
Appearance	Viscous liquid	Sensory evaluation
° Brix	64,5 - 65,5	Refractometer (AOAC 925.35)
Acidity (Citric acid)	2,0 - 4,0 g/100 g	Titration (AOAC 942.15)
Ratio	16 -33	-Brix/ % Acidité
pH	2,8 - 3,4	pH-meter (AOAC 964.24, 936.16)
Turbidity at 7,5 °brix	Variable	Turbidimeter (Hach method 8195)

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

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Total plate count (CFU/g)	< 100	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 100	MFHPB-22
Coliforms (CFU/g)	< 10	MFHPB-34

**CERTIFICATIONS**

FSSC 22000, Kosher, 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. 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 logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 260 kg/ 573,2 lb

**COUNTRY OF ORIGIN**

Canada

**DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE**

36 months (1095 days) frozen (0°F, -18°C), 30 days unfrozen (<39°F, < 4°C).  
Thawing should be done under controlled conditions to minimise the risk of product fermentation.