

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le jus de canneberge est obtenu par extraction à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mures et saines, et est ensuite 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, aux bonnes pratiques de fabrication (21CFR§110) du U.S. Food and Drug Administration ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

INGRÉDIENTS

Canneberges

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Saveur	Typique de la canneberge	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Liquide	Évaluation sensorielle
°Brix	7,8 - 8,2	Réfractomètre (AOAC 925.35)
pH	2,3 - 2,9	pH-mètre (AOAC 964.24, 936.16)
Turbidité à 7,5 ° Brix	> 140 NTU	Turbidimètre (Hach méthode 8195)

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Compte total (UFC/g)	< 1000	MFHPB-18
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	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 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: 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.



CRANBERRY JUICE 8 BRUX, NOT FILTERED & PASTEURIZED
SPECIFICATIONS SHEET

PRODUCT CODE 10B00005

Last review: 2017-11-15

Last modification: 2017-11-15

Version: 3.0

PRODUCT DESCRIPTION

The cranberry juice is obtained by extraction from healthy, mature cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) and is then 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 practices of the U.S. Food and Drug Administration (21CFR§110) as well as other applicable regulations.

INGREDIENTS

Cranberries

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Flavour	Typical cranberry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Liquid	Sensory evaluation
° Brix	7,8 - 8,2	Refractometer (AOAC 925.35)
pH	2,3 - 2,9	pH-meter (AOAC 964.24, 936.16)
Turbidity at 7,5 °brix	> 140 NTU	Turbidimeter (Hach method 8195)

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Total plate count (CFU/g)	< 1000	MFHPB-18
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	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 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: 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 minimise the risk of product fermentation.