

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les cassis séchés sont produits à partir de cassis (*Ribes nigrum*) matures et sains. Ils sont infusés dans une solution de sucrose, séchés, puis légèrement vaporisés d'huile. Les cassis sont préparés 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

Cassis, sucre, fructose, huile de tournesol (moins de 1%)

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Saveur	Typique de cassis	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu-noir	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
Matières végétales	$\leq \frac{1}{2} \text{ po}^2$ (3,23cm ²) de matières végétales	Compte direct
Matières végétales	≤ 20 pédoncules	Compte direct
Humidité	16 - 20%	Micro-ondes & Four à vide (AOAC 934.06)
Activité de l'eau	0,48 - 0,67	Aw-mètre
pH	2,8 - 3,5	pH-mètre (AOAC 964.24, 936.16)

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Compte total (UFC/g)	< 1000	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 un sac de polyéthylène non scellé, accepté pour le contact direct avec les aliments, dans une boîte corruguée. 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: 4,54 kg/ 10 lb; 11,34 kg/ 25 lb

PAYS D'ORIGINE

Canada

DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

18 mois (547 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec



DRIED BLACKCURRANT (SWEETENED) WITH FRUCTOSE
SPECIFICATIONS SHEET

PRODUCT CODE 30A02000

Last review: 2017-12-19

Last modification: 2017-12-19

Version: 5.0

PRODUCT DESCRIPTION

The dried black currants are processed from healthy and mature black currants (*Ribes nigrum*). They are infused in sucrose solution, dried and then sprayed with a light quantity of oil. The black currants are 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 U.S. Food and Drug Administration (21CFR§110) as well as other applicable regulations.

INGREDIENTS

Black currants, sugar, fructose, sunflower oil (less than 1%)

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Flavour	Typical black currants	Sensory evaluation
Colour	Blue-black	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
Plant matter	≤ ½ in ² (3,23cm ²) of plant matter	Direct count
Plant matter	≤ 20 capstems	Direct count
Moisture	16 - 20%	Micro-ondes & Four à vide (AOAC 934.06)
Water activity	0,48 - 0,67	Aw-meter
pH	2,8 - 3,5	pH-meter (AOAC 964.24, 936.16)

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Total plate count (CFU/g)	< 1000	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 a non-sealed polyethylene bag, which is approved for direct contact with food, inside a corrugated box. 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: 4,54 kg/ 10 lb; 11,34 kg/ 25 lb

COUNTRY OF ORIGIN

Canada

DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

18 months (547 days) when product is properly stored in a dry and cool place.