

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les bleuets sauvages (*Vaccinium angustifolium*) sont séchés au degré d'humidité désiré. Ils sont préparés à partir d'ingrédients non modifiés génétiquement. Aucun sucre, 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.

PARAMÈTRE PHYSIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Saveur	Typique du bleuet	Évaluation sensorielle
Couleur	Bleu/violet	Évaluation sensorielle
Apparence	Particules	Évaluation sensorielle
Granulométrie	max 2% sur tamis US#10 mesh	Laser (Beckman Coulter)
Granulométrie	max 9% au travers tamis US#60 mesh	Laser (Beckman Coulter)
Matières végétales	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	Compte direct
Humidité	< 5%	Balance à humidité (méthode thermogravimétrique)
pH	2,8 - 3,5	pH-mètre (AOAC 964.24, 936.16)
Ratio (Fruits frais congelés;poudre de fruit)	75:1	Calcul

PARAMÈTRE MICROBIOLOGIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Compte total (UFC/g)	< 10 000	USP/NF 2021
Levures & Moisissures (UFC/g)	< 1000	USP/NF 2021
<i>E.coli</i> (UFC/g)	Absent/10g	USP/NF 2022
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/10g	USP/NF 2022
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	Absent/10g	USP/NF 2022

PARAMÈTRE PHYTOCHMIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Polyphénols totaux	max. 35 mg/g	Folin Ciocalteu (Équivalents d'acide gallique)
Anthocyanes	max. 3 mg/g	HPLC (Cyanidin-3-O-Glucoside Equivalents)

PARAMÈTRE CHIMIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Pesticides	Sous la limite maximale de résidus (LMR)	USP 561
Métaux lourds		
Arsenic	< 2 ppm	ICP MS
Cadmium	< 1 ppm	ICP MS
Plomb	< 1 ppm	ICP MS
Mercure	< 0,1 ppm	ICP MS
ID-MALDI-TOF*	Par rapport à la norme	MALDI-TOF

INGRÉDIENTS

Bleuets sauvages

CERTIFICATIONS

FSSC 22000, Casher, Halal

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Le produit est emballé dans deux sacs de polyéthylène, chacun fermé par une attache, puis mis dans une boîte corruguée. Entre les 2 sacs de polyéthylène, 4 sachets de déshydratant sont présents. L'étiquette mentionne: 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), la date de production, le code à barres, le logo casher, les coordonnées du fabricant et le pays d'origine.

Poids net: 6,5 kg/ 14,33 lb

DURÉE DE VIE

24 mois (730 jours) lorsque le produit est entreposé dans un endroit frais et sec dans leur emballage original bien fermé.

PRODUCT DESCRIPTION

The wild blueberries (*Vaccinium angustifolium*) are dried to a specific moisture level. They are prepared with non-GMO ingredients. No sugar, preservative, 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, with the current good manufacturing practices of U.S. Food and Drug Administration (21CFR§110) and with other applicable regulations.

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Flavour	Typical blueberry	Sensory evaluation
Colour	Blue/ violet	Sensory evaluation
Appearance	Particles	Sensory evaluation
Particule Size	NMT 2% on US #10 mesh	Laser (Beckman Coulter)
Particule Size	NMT 9% passing through US#60 mesh	Laser (Beckman Coulter)
Plant matters	1 max/ 6,5 kg (14,33 lb)	Direct count
Moisture	< 5%	Moisture analyser (Thermogravimetric method)
pH	2,8 - 3,5	pH-meter (AOAC 964.24, 936.16)
Ratio (Frozen fresh fruits:fruit powder)	75:1	Calculation

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Total plate count (CFU/g)	< 10 000	USP/NF 2021
Yeast & Mold (CFU/g)	< 1000	USP/NF 2021
<i>E.coli</i> (CFU/g)	Absent/10g	USP/NF 2022
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/10g	USP/NF 2022
<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g)	Absent/10g	USP/NF 2022

PHYTOCHEMICAL PARAMETER	SPECIFICATION	METHOD
Total Polyphenols	max. 35 mg/g	Folin Ciocalteu (Gallic acid equivalence)
Anthocyanins	max. 3 mg/g	HPLC (Cyanidin-3-O-Glucoside Equivalents)

CHEMICAL PARAMETER	SPECIFICATION	METHOD
Pesticides	Under the maximum residue limits (MRL)	USP 561
Heavy metals		
Arsenic	< 2 ppm	ICP MS
Cadmium	< 1 ppm	ICP MS
Lead	< 1 ppm	ICP MS
Mercury	< 0,1 ppm	ICP MS
ID-MALDI-TOF*	Compares to standard	MALDI-TOF

*MALDI_TOF tested annually

INGREDIENTS

Wild blueberries

PACKAGING AND LABELLING

The product is enclosed in two polyethylene bags, each closed with a tie wrap, inside a corrugated box. Between the 2 polyethylene bags, 4 bags of desiccant are present. The label mentions the following information: product code and name, ingredients, net weight, lot number (YY DDD), best before date (YYYY MM DD), production date, bar code, kosher logo, manufacturer address and country of origin.

Net Weight: 6,5 kg/ 14,33 lb

SHELF LIFE

24 months (730 days) when product is properly stored in a dry and cool place in well closed original packaging.