

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Les cerises séchées sont produites à partir de cerises griottes (*Prunus cerasus*), mures et saines. Elles sont infusées dans une solution de sucrose, séchées, puis légèrement vaporisées d'huile. Les cerises sont préparées 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**

Cerises griottes, sucre, huile de tournesol (moins de 1%). Peut contenir des noyaux de cerises.

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE	SPÉCIFICATION	MÉTHODE
Saveur	Typique de cerise	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge	Évaluation sensorielle
Apparence	Fruit entier	Évaluation sensorielle
	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Compte direct
Noyaux	Max. 0.1% par compte	Compte direct
Humidité	14 - 18%	Micro-ondes & Four à vide (AOAC 934.06)
Activité de l'eau	0,48 - 0,67	Aw-mètre
pH	3,0 - 4,0	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/ 25lb

**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 TART CHERRIES (SWEETENED)**  
*SPECIFICATIONS SHEET*

**PRODUCT CODE 40A01000**

Last review: 2018-11-26

Last modification: 2018-11-26

Version: 6.0

**PRODUCT DESCRIPTION**

The dried cherries are processed from healthy and matures tart cherries (*Prunus cerasus*). They are infused in a sucrose solution, dried and then sprayed lightly with oil. The cherries 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, with the current good manufacturing practices of U.S. Food and Drug Administration (21CFR§110) and with other applicable regulations.

**INGREDIENTS**

Tart cherries, sugar, sunflower oil (less than 1%). May contains cherry pits.

PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS	SPECIFICATION	METHOD
Flavour	Typical cherry	Sensory evaluation
Colour	Red	Sensory evaluation
Appearance	Whole fruit	Sensory evaluation
	2 max/ 11,34 kg (25 lbs)	Direct count
Pits	Max. 0.1% per count	Direct count
Moisture	14 - 18%	Microwave & Vacuum oven (AOAC 934.06)
Water activity	0,48 - 0,67	Aw-meter
pH	3,0 - 4,0	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/ 25lb

**COUNTRY OF ORIGIN**

Canada

**SHELF LIFE/ STORAGE CONDITIONS**

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