GRADE A

CANNEBERGES BIOLOGIQUES CALIBRÉES CONGELÉES 10 à 12 mm

EMBLÈME CANNEBERGE
Spécialiste en fruits de qualité

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nos fruits font l'objet d'un processus rigoureux. Ils sont nettoyés et congelés à la récolte. Une fois congelés, ils passent sur notre ligne de tri et calibrage pour assurer un produit de Grade A.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

VARIÉTÉ DE CANNEBERGE
Vaccinium Macrocarpon

SAVEUR
Typique de la canneberge

APPARENCE
Fruits entiers, individuels et intacts

COULEUR

Rouge uniforme typique de la canneberge, différents degrés de rouge et de rose.
Aucune canneberge blanche ou verte.
≤ 15 canneberges (8%) avec une surface de 75-89% rose/rouge et < 75% rose/rouge
≤ 3 canneberges (2%) avec une surface de < 75% rose/rouge

DÉFAUT

Presque sans défaut.
≤ 7 canneberges (4%) avec des défauts majeurs
≤ 15 canneberges (8%) avec des défauts majeurs et mineurs

GROSSEUR

95% des fruits
entre 10 mm et 12 mm

MATIÈRES VÉGÉTALES

Presque sans matières végétales : 1 unité ≤ 0,8 cm²
Tiges fines : ≤ 4 tiges fines de ≥ 1,9 cm

MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Sans matières étrangères

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Saveur et apparence :
Évaluation sensorielle

Couleur, défaut, grosseur, matière végétale et matière étrangère :
Compte direct sur un échantillon de 340 g (12 oz) soit environ 189 canneberges (Équivalent au USDA)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

BRIX	pH	ACIDITÉ
7-12 Réfractomètre	2,3-3,0 pH-mètre	2,0-3,0 g /100g Acide citrique

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

LEVURES & MOISISSURES
< 10 000 UFC/g
PDA acidifié, 5jrs, 22-25°C

COMPTE TOTAL
< 1000 UFC/g
PCA, 48 hres, 35°C

COLIFORMES
< 100 UFC/g
Petrifilm 3M, 24 hres, 35°C

E.COLI
< 10 UFC/g
Petrifilm 3M, 48 hres, 35°C

CERTIFICATIONS

L'établissement est certifié GFSI (FSSC 22000),
Biologique (Ecocert Canada), Casher et est agréé par l'ACIA.

QUALITÉ GÉNÉRALE

Le produit ne contient aucun agent de conservation, aucun colorant, aucun allergène et sans OGM.

EMBALLAGE

Les produits finis sont emballés dans un sac de polyéthylène approuvé pour l'usage alimentaire dans des boîtes de bois ou de carton.
Les formats disponibles sont : 550 Kg, 18.14 Kg (40lbs), 10 Kg ou 5 x 1 Kg.

DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

Maximum de 730 jours (24 mois) lorsque le produit est entreposé à -18°C (0°F). Garder congelé à -18°C (0°F).

Date: 06-02-2020

PRODUIT DU CANADA

487 Rue Bergeron, Sainte-Eulalie, Qc. Canada, G0Z 1E0