



# CANNEBERGES CALBRÉES CONGELÉES 15 mm et +



**EMBLÈME  
CANNEBERGE**  
Spécialiste en fruits de qualité

## 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

90% des fruits ≥ 15 mm

### MATIÈRES VÉGÉTALES

Presque sans matières végétales : 1 unité ≤ 0,8 cm<sup>2</sup>  
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)

Date: 28-11-2022

**PRODUIT DU CANADA**

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

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

### BRIX

7-12  
Réfractomètre

### pH

2,3-3,0  
pH-mètre

### ACIDITÉ

2,0-3,0 g /100g  
Acide citrique

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

### LEVURES & MOISSURES

< 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), Casher et est agrée 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).