



CANNEBERGES BIOLOGIQUES CONGELÉES



**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.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

VARIÉTÉ DE CANNEBERGE

Vaccinium Macrocarpon

SAVEUR

Typique de la canneberge

APPARENCE

Fruits individuels entiers et brisés

COULEUR

Différents degrés de rouge, rose, blanc ou vert selon le lot.

DÉFAUT

Certains fruits peuvent être bosselés, ratatinés, brisés et pourris.

GROSSEUR

> 95% des fruits \geq 10 mm

MATIÈRES VÉGÉTALES

Non exempt de matières végétales

MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Non exempt de matières étrangères
Ces fruits passent au détecteur de métal au moment du triage.

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: 21 jan 2022

PRODUIT DU CANADA

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

BRUX

6,5-10
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),
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 en boîte de bois ou de carton de 550
Kg. Les boîtes contiennent un sac de polyéthylène approuvé pour
l'usage alimentaire.

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).

Pour transformation ultérieure.