

GRADE  
JUS

# CANNEBERGES CONGELÉES



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.

### 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

#### BRIX

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), 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.