



BLEUETS SAUVAGES SURGELÉS (IQF)



GRAND BLEU

Bleuets sauvages d'exception

CONDITIONNÉ PAR



EMBLÈME CANNEBERGE

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les bleuets sauvages de grade jus sont nettoyés, congelés et triés. Les bleuets sont conformes au Food and Drugs Act, à la Loi sur la salubrité des aliments au Canada, au Food Safety Modernization Act du US FDA et aux lois européennes.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

VARIÉTÉ DE BLEUET

Vaccinium angustifolium

SAVEUR

Typique du bleuet

APPARENCE

Fruits entiers

COULEUR

Couleur bleu violet ou rouge violet raisonnablement uniforme

DÉFAUT

≤ 100 verts, non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet (≤ 50 non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet)
≤ 30% bleuets broyés, baveux ou brisés
≤ 20 grappes

GROSSEUR

4 mm et plus

MATIÈRES VÉGÉTALES

≤ 2 1/2 po² de matières végétales
≤ 60 pédoncules

MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Sans matières étrangères

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Saveur et apparence : Couleur, défaut, grosseur, matière végétale et matière étrangère :
Évaluation sensorielle | Compte direct sur un échantillon de 500 g

Date: 31-05-2022

PRODUIT DU CANADA

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

BRIX

10-17
Réfractomètre

pH

2,9-3,6
pH-mètre

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

LEVURES & MOISSURES

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

COMPTE TOTAL

< 10 000 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 (FSC 22000) et les bleuets sont certifiés Casher et Halal.

QUALITÉ GÉNÉRALE

Le produit ne contient aucun agent de conservation, aucun colorant, aucun allergène et est 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, 13.61 kg (30 lbs), 10 Kg, 2.5 kg x 4 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).