

PRODUCT SPECIFICATION

PREMIUM WHOLE DRIED CRANBERRIES



MAPLE SYRUP
PRODUCERS' COOPERATIVE

Product description

Dried cranberries are prepared from fully mature, first quality cranberries (Vaccinium macrocarpon) by infusing whole berries in a sugar solution, then, they are air dried at a moderate temperature until specific moisture is obtained. The fruits are visually inspected before packaging. No artificial ingredients added.

Name of product:	WHOLE DRIED CRANBERRIES
Code:	AB4011242060101000
Ingredients:	Cranberries (60%), cane sugar (39%), sunflower oil (less than 1%).
Storage Recommendation	Cool dry location. Should not exceed 22°C (72°F) Do not freeze.
Expected Shelf Life*	18 months
Certification	Kosher, by Montreal Kosher
Product packaging	Product enclosed in an unsealed polyethylene food grade bag, inside a corrugated box. Net weight: 25 lbs. Pallet pattern : 100 boxes (Net weight: 2500 lbs).
Labeling	Each box is identified with a label stating: product name, ingredients, net weight, lot number, best before, product code, name and address of Citadelle and MK logo.
Country of Origin	Made in Canada from domestic and imported ingredients

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 100 g Per 100 g	
Calories 350	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 0.5 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 86 g	
Fibres / Fibre 4 g	14 %
Sucres / Sugars 71 g	71 %
Protéines / Protein 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 5 mg	0 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 0 mg	0 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	

*Visual appearance and organoleptic quality are not guaranteed after 12 months

Product analysis

Analysis	Specifications	Method
Color	Typical red	Visual evaluation
Taste and Odor	Typical flavour with no off flavour or odour	Sensorial evaluation
Size	80 to 155 units / 100 g	Direct count
Plant material	2 maximum / 25 lbs	Direct count
Moisture	14% to 18 %	Moisture analyzer
Yeast and molds	< 1000 cfu/g	PDA
Total plate count	< 1000 cfu/g	Orange Serum Easygel

2020-10-08

SPECIFICATION DE PRODUIT

CANNEBERGES ENTIÈRES SÉCHÉES PREMIUM



Description de produit

Les canneberges séchées sont préparées à partir de canneberges (*Vaccinium macrocarpon*) mûres, de première qualité, infusées dans une solution de sucre pour être ensuite séchées à température modérée. Une inspection est effectuée avant l'emballage. Aucun ingrédient artificiel n'est ajouté.

Nom du produit:	CANNEBERGES ENTIÈRES SÉCHÉES
Code:	AB4011242060101000
Ingredients:	Canneberges (60%), sucre de canne (39%), huile de tournesol (moins de 1%).
Entreposage:	Entreposer dans un endroit frais et sec. Ne devrait pas dépasser 22°C (72°F). Ne pas congeler.
Durée de vie*:	18 mois
Certification:	Cachère, par Montreal Kosher
Emballage:	

Le produit est emballé dans un sac de polyéthylène grade alimentaire, non scellé et mis dans des boîtes de carton fermées. Poids net: 25 lbs. Nombre de caisses/palettes: 100 caisses (Poids net: 2250 lbs)

Étiquetage

Chaque boîte est identifiée avec une étiquette indiquant : le nom du produit, les ingrédients, le poids net, le numéro de lot, la date d'expiration, le code de produit, le nom et l'adresse de Citadelle et le logo MK.

Pays d'origine

Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients domestiques et importés.

* L'apparence visuelle et la qualité organoleptique ne sont pas garantie après 12 mois.

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 g
Per 100 g

Calories 350 % valeur quotidienne*
% Daily Value*

Lipides / Fat 0.5 g 1 %
saturés / Saturated 0 g 0 %
+ trans / Trans 0 g

Glucides / Carbohydrate 86 g
Fibres / Fibre 4 g 14 %
Sucres / Sugars 71 g 71 %

Protéines / Protein 0 g

Cholestérol / Cholesterol 0 mg

Sodium 5 mg 0 %

Potassium 75 mg 2 %

Calcium 20 mg 2 %

Fer / Iron 0 mg 0 %

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot

Analyses du produit

Analyses	Spécifications	Méthode
Couleur	Typique. Rouge	Évaluation sensorielle
Gout et odeur	Typique de la canneberge et sans arrière-goût	Évaluation sensorielle
Grosueur	80 à 155 unité au 100g	Compte direct
Matière végétale	2 maximum / 25 lbs	Compte direct
Humidité	14 à 18 %	Analyseur d'humidité
Levures et moisissure	< 1000 cfu/g	PDA
Compte total	< 1000 cfu/g	Orange Serum Easygel

2020-10-08