

Canneberge du Canada

Disponible séchée infusée au jus de pomme, entière ou en moitié, en carton vrac « bag-in-box ».

Nous avons sélectionné une canneberge séchée, simplement adoucie au jus de pomme.

Ainsi, nous ne contrebalançons pas ses propriétés, tout en vous offrant un plaisir gustatif bien plus élaboré qu'avec un fruit au sucre.

Son gout acidulé et très justement adouci ravira vos papilles.

Un trésor moelleux, charnu, et très savoureux !

Conseils d'utilisation : Parfaite telle quelle, en dessert, au goûter, ou pour la pratique sportive, cette canneberge sera aussi délicieuse dans vos céréales du matin, vos yaourts, ou vos préparations culinaires : salades, sauces, smoothies, pâtisseries (tartes, muffins...).

Conseils de conservation : stocker au frais et au sec, dans un contenant hermétique

Produit biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01.

Canneberge du Canada

| | | |
|-------|--|----------|
| CRECV | Entière, carton vrac « bag-in-box » | 11,34 kg |
| CRDCV | En moitiés, carton vrac « bag-in-box » | 11,34 kg |



Canneberge du Canada

Disponible séchée infusée au jus de pomme, entière ou en moitié, en carton vrac « bag-in-box ».

Fiche technique (rev. 10) :

- ✿ Variété : Canneberge. *Vaccinium macrocarpon*
- ✿ Origine : Canada
- ✿ Certifications : Certifié biologique par Ecocert.
- ✿ Déclarations : végétalien, vegan, non irradié, non ionisé, sans OGM, sans conservateurs, sans pesticides, sans glyphosate, sans nano-matériaux, sans produits dopants.
- ✿ Allergènes : Aucun ni aucune contamination croisée selon les règlements européen en vigueur. Voir annexe 1.
- ✿ Régimes spéciaux : Convient : sans gluten, frutarien, végétarien, végétalien, vegan, sans lactose, sans oléagineux, casher, hallal ; Ne convient pas : intolérants aux fruits séchés ou aux sucres naturellement présents dans les fruits séchés ou à l'huile de tournesol.
- ✿ Ingrédients : Canneberge bio (60%), jus de pomme concentré bio, huile de tournesol bio (<1%). Aucun autre ingrédient ni additif.
- ✿ Processus : récolte, inspection/lavage, tri, infusion, séchage, pulvérisation (huile), conditionnement, stockage
- ✿ Forme et dimension :
 - CRECV : baie entière.
 - CRDCV : baie en moitiés.
- ✿ Etat de surface : très légèrement collant, très légèrement huileux.
- ✿ Couleur : Rouge foncé à brun
- ✿ Saveur et parfum : typiques d'une canneberge séchée infusée au jus de pomme concentré.
- ✿ Infestation, fermentation, corps étrangers : 0%. Matières végétales : < 0,1%.
- ✿ Autres défauts : < 8%.
- ✿ Conditionnement (de qualité alimentaire certifiée) :
 - CRECV : carton « bag-in-box » de 11,34 kg nets (11.970 kg brut).
EAN : 3760031080002
Contenu de l'étiquette : logo marque, désignation produit, ingrédients, certification biologique, indication de conservation, DDM, lot, coordonnées du distributeur, logo vegan/végétalien, logo Bio, code barre EAN13, poids net.
 - CRDCV : carton « bag-in-box » de 11,34 kg nets (11.970 kg brut).
EAN : 3760025650730
Contenu de l'étiquette : logo marque, désignation produit, ingrédients, certification biologique, indication de conservation, DDM, lot, coordonnées du distributeur, logo vegan/végétalien, logo Bio, code barre EAN13, poids net.
- ✿ Palettisation : palette EUR 80x120x180cm, 64 colis, 725.76 kg net (791.08 kg brut).
- ✿ Conditions de stockage et de transport : 12°C HR < 70 % (au frais et au sec).

- ❁ DDM (DLUO) : 24 mois minimum au conditionnement, 12 mois minimum à l'expédition.
Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture et stockés conformément aux préconisations mentionnées. Biofruisec dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits. En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage.

- ❁ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

- CRECV

- Energie (Kcal) : 331 kcal. Energie (Kj) : 1385 kJ
 - Matières grasses : 0,93 g.
 - Dont saturées : 0,11 g.
 - Glucides : 73 g.
 - Dont sucres : 56,3 g.
 - Fibres : 5,76 g.
 - Protéines : 0,92 g.
 - Sodium : 0,04 g.

- CRDCV

- Energie (Kcal) : 333 kcal. Energie (Kj) : 1393 kJ
 - Matières grasses : 0,47 g.
 - Dont saturées : 0,07 g.
 - Glucides : 76,7 g.
 - Dont sucres : 58,4 g.
 - Fibres : 4 g.
 - Protéines : 1,48 g.
 - Sodium : 0,05 g.



- ❁ Analyses chimiques et physiques :

- Humidité : 14-18%
 - Activité de l'eau : ≤ 0.65

- ❁ Analyses microbiologiques

- Levures et Moisissures : $< 5\ 000$ cfu/g
 - Micro-organismes à 30°C : $< 30\ 000$ cfu/g
 - Salmonella : Absence /25g
 - Enterobacteriaceae : < 10 cfu/g
 - Bacillus cereus présomptifs : < 100 cfu/g

- ❁ Analyses effectuées par le fournisseur :

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats ou d'un certificat d'analyses (CoA) peut se faire sur simple demande ; Biofruisec s'engage à les fournir selon le plan d'analyse établi et à minima une fois par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, pesticides).

Annexe 1 : Informations relatives aux allergènes :

| Informations allergènes CE n°1169/2011 <i>Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte.</i> | Composant présent : X à cocher le cas échéant | Si composant présent : nature de l'ingrédient | Contamination Croisée* : risque de trace d'allergène |
|--|--|--|---|
| 01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / Gluten | - | | - |
| 02 Crustacés et produits à base de crustacés | - | | - |
| 03 Œufs et produits à base d'œufs | - | | - |
| 04 Poissons et produits à base de poissons | - | | - |
| 05 Arachides et produits à base d'arachides | - | | - |
| 06 Soja et produits à base de soja | - | | - |
| 07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) | - | | - |
| 08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis L.</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis Wangenh K Koch</i>) Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits | - | | - |
| 09 Céleri et produits à base de céleri | - | | - |
| 10 Moutarde et produits à base de moutarde | - | | - |
| 11 Sésame et produits à base de sésame | - | | - |
| 12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ | - | | - |
| 13 Lupin et produits à base de lupin | - | | - |
| 14 Mollusques et produits à base de mollusques | - | | - |

* Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Par ailleurs, même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.