

Spécification de produit

Jus de canneberges, 6° Brix**Numéro de produit: 12000**

1. Description du produit

Le jus de canneberges " Atoka " est obtenu à partir de canneberges mûres du genre *Vaccinium Macrocarpon*. Suite à l'extraction, le jus est dépectinisé et filtré. Aucun ingrédient artificiel n'est ajouté. Le jus n'est PAS PASTEURISÉ. Le procédé est conforme aux normes de la loi sur les aliments et drogues canadienne et américaine et au 21CFR section 110 "cGMPs" et 120 "Juice HACCP".

2. Ingrédients

Canneberges.

3. Attributs physique et chimiques

Brix	: 6.0 ± 0.2°
Acidité	: 1.4 – 2.4% (acide citrique p/p)
pH	: 2.2-2.8
Couleur	: 0.170 minimum (Absorbance à 520nm)
Ratio	: 1.9 minimum (520/430nm)
Turbidité	: <10 UTN. Aucun sédiment ou particule en suspension
Saveur / Arôme	: Caractéristique de la canneberge; aucune saveur indésirable

4. Attributs Microbiologiques

Compte totaux	: < 500 UFC/ml
Levures/moisissures	: < 1000 UFC/ml
Coliformes totaux	: < 10 UFC/ml

L'échantillon devrait être décongelé et mélangé vigoureusement avant d'être analysé

Spécification de produit

Jus de canneberges, 6° Brix**Numéro de produit: 12000**

5. Emballage

12000-C	Camion citerne nettoyée et inspectés pouvant contenir un minimum de 5000 gallons US. La citerne est certifiée Casher et scellée avec des sceaux Brammall.
12000-45	Baril de métal à dessus ouvert avec deux (2) sacs de polyéthylène d'une épaisseur de quatre (4) mils. Les sacs de polyéthylène sont fermés à l'aide d'une attache de plastique. Les barils sont scellés avec des sceaux Brammall. Quatre (4) barils de 45 US Gallons sur une palette de bois non retournable. Poids Net: 45USGallon / 170L (383 LB/173.73 KG).
12000-4,5	Seau de plastique alimentaire blanc. Chaque palette, non retournable, contient 24 seaux. Contenu/poids net: 4,5 gallons US/ 17L (38 lb / 17,24 kg).

6. Identification

12000-C	La citerne est scellée avec 2 sceaux. Le premier est situé à même la porte de la valve de chargement et la seconde sur la plaque supérieure de la citerne. Le numéro de lot, les numéros des sceaux et le volume estimé sont inscrits sur le bon d'expédition. Le volume exact de l'expédition est confirmé lors de la facturation.
12000-45 et 12000-4,5	Chaque baril ou seau et leur couvercle sont identifiés de la façon suivante: nom du produit, numéro d'item, °Brix, quantité (gallons et poids net), numéro de lot, symbole Casher et les coordonnées de Canneberges Atoka Inc.

7. Certification Casher

MK Parve.

8. Recommandation d'expédition

12000-C	: La température d'expédition doit être de 4°C ± 2°C (39°F ± 4°F).
12000-45 et 12000-4,5	: Garder congelé à -18°C ± 9°C (0°F ± 15°F).

9. Entreposage

4°C ± 2°C (39°F ± 4°F) ou garder congelé à -18°C ± 5°C (0°F ± 9°F).
Le produit est sujet à la fermentation après décongélation.

10. Durée de conservation prévue

5 jours à 4°C ± 2°C (39°F ± 4°F).
18 mois, si gardé congelé à -18°C ± 5°C (0°F ± 9°F).
