

## Spécification de produit

---

**Jus de canneberges, Brix naturel****Numéro de produit: 12001**

---

### 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, au 21CFR section 110 "cGMPs" et 120 "Juice HACCP".

---

### 2. Ingrédients

---

Canneberges

---

### 3. Attributs physique et chimiques

---

<b>Brix</b>	: Naturel
<b>Acidité</b>	: 1.4 – 3.2% (acide citrique p/p)
<b>pH</b>	: 2.2-2.8
<b>Couleur *</b>	: 0.170 minimum (Absorbance à 520nm)
<b>Ratio</b>	: 1.9 minimum (520/430nm)
<b>Turbidité</b>	: <10 UTN. aucun sédiment ou particule en suspension
<b>Saveur / Arôme</b>	: Caractéristique de la canneberge; aucune saveur indésirable

\* Analyse faite avec un jus dilué à 6.0 °Brix

---

### 4. Attributs Microbiologiques

---

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

---

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

## Spécification de produit

---

**Jus de canneberges, Brix naturel****Numéro de produit: 12001**

---

### 5. Emballage

---

**12001-C** : Camion citerne nettoyé et inspecté pouvant contenir un minimum de 5000 gallons US. La citerne est certifiée Casher et scellée avec des sceaux Brammall.

**12001-45** : 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 un sceau Brammall. Quatre (4) barils de 45 US Gallons sur une palette de bois non retournable.

---

### 6. Identification

---

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.

---

### 7. Certification Casher

---

MK Parve

---

### 8. Recommandation d'expédition

---

La température d'expédition doit être de  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ( $39^{\circ}\text{F} \pm 4^{\circ}\text{F}$ ) ou garder congelé à  $-18^{\circ}\text{C} \pm 9^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F} \pm 15^{\circ}\text{F}$ ).

---

### 9. Entreposage

---

$4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ( $39^{\circ}\text{F} \pm 4^{\circ}\text{F}$ ) ou garder congelé à  $-18^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F} \pm 9^{\circ}\text{F}$ ). Le produit est sujet à la fermentation après décongélation.

---

### 10. Durée de conservation prévue

---

5 jours à  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ( $39^{\circ}\text{F} \pm 4^{\circ}\text{F}$ )  
18 mois, si gardé congelé à  $-18^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F} \pm 9^{\circ}\text{F}$ )

---