

## Spécification de produit

### Concentré de jus de canneberges, 50 Brix

Numéro de produit: 12100

---

#### 1. Description du produit

---

Le concentré de jus de canneberges "Atoka" est fait de jus 100% naturel dépectinisé et filtré. Il est obtenu à partir de canneberges mûres de genre *Vaccinium Macrocarpon*. Par la suite, le jus est évaporé à basse température et à basse pression et l'essence y est réintégrée. Aucun ingrédient artificiel n'est ajouté. 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

---

<b>Brix</b>	: 50.0 ± 0.5°
<b>Acidité</b>	: 11 % minimum (acide citrique p/p)
<b>pH</b>	: 2.0-2.5
<b>Couleur</b>	: 0.22 minimum (Absorbance à 520nm) à 7.5°Brix
<b>Ratio</b>	: 1.9 minimum (520/430nm)
<b>Turbidité</b>	: <10 UTN à 2° Brix. Aucun sédiment ou particule en suspension
<b>Saveur / Arôme</b>	: Caractéristique de la canneberge; aucune saveur indésirable

---

#### 4. Attributs Microbiologiques

---

<b>Compte totaux</b>	: < 500 UFC/ml
<b>Levures/moisissures</b>	: < 100 UFC/ml
<b>Coliformes totaux</b>	: < 10 UFC/ml

---

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

## Spécification de produit

### Concentré de jus de canneberges, 50 Brix

Numéro de produit: 12100

---

#### 5. Emballage

---

<b>12100-C</b>	Camion citerne nettoyé et inspecté pouvant contenir un minimum de 4300 gallons US. La citerne est certifiée Casher et scellé avec avec des sceaux Brammall.
<b>12100-50</b>	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 50 US Gallons sur une palette de bois non retournable. Poids Net: 50 US Gallons/ 189 L (513LB/ 232,69 KG).
<b>12100-5</b>	Seau de plastique alimentaire blanc. Chaque palette, non retournable, contient 24 seaux. Contenu/poids net: 5 gallons US/ 19L (51 lb / 23.13 kg).

---

#### 6. Identification

---

<b>12100-C</b>	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.
<b>12100-50, -5</b>	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

---

<b>12100-C</b>	Température d'expédition de 4°C ± 2°C (39°F ± 4°F).
<b>12100-50, -5</b>	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).

---

#### 10. Durée de conservation prévue

---

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

---