

Spécification de produit

Canneberges séchées pour inclusion**Numéro de produit: 14002**

1. Description du produit

Les canneberges séchées pour inclusion de Canneberges ATOKA Inc. sont obtenues en sélectionnant des canneberges de qualité à l'aide d'une trieuse à lasers. Celles-ci sont tranchées et infusées dans un sirop de sucre. Les canneberges sont ensuite séchées jusqu'au taux d'humidité spécifié et légèrement recouvertes d'huile par pulvérisation. 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".

2. Ingrédients

Canneberges, sucre, huile de tournesol.

3. Attributs physique et chimiques

Humidité	: 11 -14 %
Activité de l'eau	: 0.42 – 0.58
Couleur	: Rouge caractéristique de la canneberge
Saveur/ Arôme	: Caractéristique de la canneberge : aucune saveur ou odeur indésirable
Huile	: 1% max. ajouté
Matières végétales: tiges et feuilles	: 2 max. / 25 lb (11.34 kg)

4. Attributs Microbiologiques

Compte totaux	: < 1000 UFC/g
Levures/moisissures	: < 100 UFC/g
Coliformes	: < 10 UFC/g

5. Emballage*

14002-25	Boîtes en carton contenant un sac en polyéthylène bleu non scellé. Palettisation: 64 boîtes de 25 lb (11.34 kg) / poids net : 1 600 lb (725.75 kg).
-----------------	---

* Le format de palettisation est sujet à changement selon les normes de transport du pays de destination.

Spécification de produit

Canneberges séchées pour inclusion

Numéro de produit: 14002

6. Identification

Chaque boîte est identifiée avec les informations suivantes: nom du produit, code de produit, liste des ingrédients, poids net, numéro, d'item, numéro de lot, symbole casher, et les coordonnées de Canneberges ATOKA Inc.

7. Certification Casher

MK Parve.

8. Recommandation d'expédition

Expédier dans un endroit frais et sec à une température n'excédant pas 65° F (18° C).
Pour une meilleure conservation, garder réfrigéré à 40°F ± 4°F (4°C ± 2°C).

9. Entreposage

Entreposer dans un endroit frais et sec à une température n'excédant pas 65° F (18° C).
Pour une meilleure conservation, garder réfrigéré à 40°F ± 4°F (4°C ± 2°C).

10. Durée de conservation prévue

12 mois, si entreposé selon les recommandations du fabricant.