

## Spécification de produit

### Canneberges séchées à saveur de framboise

**Numéro de produit: 14007**

---

#### 1. Description du produit

---

Les canneberges séchées à saveur de framboise 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, arôme naturel de framboise réenforcé.

---

#### 3. Attributs physique et chimiques

---

<b>Humidité</b>	: 13 -16 %
<b>Activité de l'eau</b>	: 0.45 – 0.60
<b>Couleur</b>	: Rouge caractéristique de la canneberge
<b>Saveur/ Arôme</b>	: Saveur de framboise avec un goût de canneberge
<b>Huile</b>	: 1% max. ajouté
<b>Matières végétales: tiges et feuilles</b>	: 2 max. / 25 lb (11.34 kg)

---

#### 4. Attributs Microbiologiques

---

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

---

#### 5. Emballage\*

---

<b>14007-25</b>	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 à saveur de framboise

Numéro de produit: 14007

---

---

#### 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.

---

#### 8. Certification Casher

---

MK Parve.

---

#### 7. 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).

---

#### 8. 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).

---

#### 9. Durée de conservation prévue

---

12 mois, si entreposé selon les recommandations du fabricant.