



**BLEUETS SAUVAGES  
BIOLOGIQUES  
SURGELÉS (IQF) - 9 mm et plus**



**GRAND BLEU**  
Bleuets sauvages d'exception

CONDITIONNÉ PAR



EMBLÈME  
CANNEBERGE

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Les bleuets sauvages de grade Canada A sont des fruits savoureux de première qualité. Les fruits sont nettoyés, surgelés, calibrés et triés. Les bleuets sont conformes au Food and Drugs Act, à la Loi sur la salubrité des aliments au Canada, au Food Safety Modernization Act du US FDA et aux lois européennes.

## PROFIL ORGANOLEPTIQUE

### VARIÉTÉ DE BLEUET

Vaccinium angustifolium

### SAVEUR

Typique du bleuet

### APPARENCE

Fruits entiers

### COULEUR

Bleu - violet  
≤ 5% des bleuets rouge violet

### DÉFAUT

≤ 15 verts, non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet (≤ 5 non développés ou baies comestibles d'une autre espèce que le bleuet)  
≤ 10% bleuets broyés, baveux ou brisés  
≤ 5 grappes

### GROSSEUR

9 mm et plus

### MATIÈRES VÉGÉTALES

≤ 1/2 po<sup>2</sup> de matières végétales  
≤ 20 pédoncules

### MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Sans matières étrangères

### MÉTHODES D'ÉVALUATION

Saveur et apparence : Couleur, défaut, grosseur, matière végétale et matière étrangère :  
Évaluation sensorielle | Compte direct sur un échantillon de 500 g

Date: 04-10-2021

PRODUIT DU CANADA

487 Rue Bergeron, Sainte-Eulalie, Qc. Canada, G0Z 1E0

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

### BRUX

10-17  
Réfractomètre

### pH

2,9-3,6  
pH-mètre

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

### LEVURES & MOISSURES

< 10 000 UFC/g  
PDA acidifié, 5 jrs, 22-25°C

### COMPTE TOTAL

< 10 000 UFC/g  
PCA, 48 hres, 35°C

### COLIFORMES

< 100 UFC/g  
Petrifilm 3M, 24 hres, 35°C

### E.COLI

< 10 UFC/g  
Petrifilm 3M, 48 hres, 35°C

## CERTIFICATIONS

L'établissement est certifié GFSI (FSSC 22000) et les bleuets sont certifiés Biologique (Ecocert Canada), Casher et Halal.

## QUALITÉ GÉNÉRALE

Le produit ne contient aucun agent de conservation, aucun colorant, aucun allergène et est sans OGM.

## EMBALLAGE

Les produits finis sont emballés dans un sac de polyéthylène approuvé pour l'usage alimentaire dans des boîtes de bois ou de carton. Les formats disponibles sont : 550 Kg, 13.61 kg (30 lbs), 10 Kg, 2.5 kg x 4 ou 5 x 1 Kg.

## DURÉE DE VIE ET CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

Maximum de 730 jours (24 mois) lorsque le produit est entreposé à -18°C (0°F). Garder congelé à -18°C (0°F).