



PURÉE DE PETITS FRUITS

# FICHE TECHNIQUE

## Purée de CANNEBERGES non-sucrée congelée

Deliss.ca  
St-Norbert (Québec), J0K 3C0  
450 835-1323 | info@deliss.ca

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de fruits obtenue par broyage et raffinage.  
Origine des fruits : Québec (Canada)  
Méthode de préparation : Prête à l'emploi  
Produit non-pasteurisé

### INGRÉDIENTS

100% canneberges du Québec

### CONSERVATION

Température de conservation : -18°C  
Durée de vie avant ouverture : 24 mois à partir de la date de fabrication  
Durée de vie après décongélation : 2 jours  
**Ne pas recongeler un produit décongelé.**  
**Décongeler au réfrigérateur.**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Couleur : Typique du fruit  
Brix : 8.0  
pH : 2.3  
Apparence : Purée



Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1/2 tasse (125 ml)	
Per 1/2 cup (125 ml)	
<b>Calories 50</b>	<b>% valeur quotidienne*</b>
	<b>% Daily Value*</b>
<b>Lipides / Fat</b> 0 g	0 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
<b>Glucides / Carbohydate</b> 13 g	
Fibres / Fibre 5 g	18 %
Sucres / Sugars 4 g	4 %
<b>Protéines / Protein</b> 0,4 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 0 mg	0 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0,3 mg	2 %

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup  
\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

### CARACTÉRISTIQUES BACTÉRIOLOGIQUES

Les produits finis sont testés par un laboratoire externe.

- Micro-organismes aérobiques : < 85 / g
- Entérobactéries : < 2 / g
- E. Coli : < 2 / g
- Levures : < 60/ g
- Moisissures : < 200 / g
- Listeria : Abs dans 25 g
- Salmonelle : Abs dans 25 g

### CONDITIONNEMENT

	Contenant avec couvercle 1,97 L	Contenant avec couvercle 12,5L
<b>Matière</b>	HDPE	HDPE
<b>Dimension (Dxh)</b>	6,5'' x 5,5''	12,4'' x 9,06''
<b>Poids de l'emballage</b>	5 oz	52 oz



PURÉE DE PETITS FRUITS

# FICHE TECHNIQUE

Purée de CANNEBERGES non-sucrée congelée

Deliss.ca

St-Norbert (Québec), J0K 3C0  
450 835-1323 | info@deliss.ca

## DÉCLARATION D'ALLERGÈNE

Constituant	Présent dans le produit	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne	Présent dans le même établissement
<b>ARACHIDE</b> ou ses dérivés (cacahuètes, huile d'arachide, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>NOIX</b> ou leurs dérivés (amandes, noix de cajou, pacanes, noix de Grenoble, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>GRAINES DE SÉSAME</b> ou leurs dérivés	NON	OUI	OUI
<b>LAIT</b> ou ses dérivés (caséinate, lactosérum, poudre à yogurt, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>ŒUFS</b> ou leurs dérivés (albumine, ovalbumine, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>POISSON</b> ou ses dérivés	NON	OUI	OUI
<b>CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES</b> ou leurs dérivés	NON	OUI	OUI
<b>SOYA</b> ou ses dérivés (lécithine, farine soya, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>BLÉ</b> ou ses dérivés (farine, amidon, son, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>SULFITES</b> (dioxyde de soufre, métabisulfites de sodium, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>MOUTARDE</b> ou ses dérivés (graines de moutarde, farine de moutarde, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>GLUTEN</b> ou ses dérivés (protéine de gluten, protéine de gluten modifiée, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>CÉLERI</b>	NON	OUI	OUI
<b>LUPIN</b> ou ses dérivés	NON	OUI	OUI
<b>COLORANTS</b> (FD&C, colorant caramel, annatto, carmin/cochenille, etc.)	NON	OUI	OUI
<b>LES NOIX RÉGLEMENTÉES AUX ÉTAT-UNIS</b> (faînes, noix de beurre, châtaigne, etc.)	NON	OUI	OUI