Pousses De Pois vrille verte ou Pois jaune

Pousses Tango

Numéro 19964

Canada

Utilisation prévue :

Prêt à manger, doit être lavé avant consommation

Condition d'entreposage : Gardé réfrigéré entre 4 et 6 degrés C

Durée de vie : 14 jours / 20 jours

Traçabilité : Par la date d'emballage nous pouvons retracer la production jusqu'au lot de semences

Autres particularités :

Produits sans intrants chimiques

Allergène :

LISTE DE CONTRÔLE DES ALLERGÈNES A L'USAGE DES FOURNISSEURS ET DES FABRICANTS D'ALIMENTS

*Veuillez remplir le tableau ci-dessous **pour chaque produit**. La colonne I indique les allergènes qui peuvent se retrouver dans un produit à la suite d'une addition ou par contamination croisée. La colonne II indique les allergènes présents dans d'autres produits que vous fabriquez avec le **même** équipement mais à un moment différent. La colonne III indique les allergènes présents dans votre établissement.*

Veuillez inscrire **OUI** ou **NON** dans chaque case du tableau et, s'il y a lieu, mentionnez le nom de l'ingrédient. **Ne laissez pas de cases vides.**

Constituant	**Colonne I Présent dans le produit**	**Colonne II Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne**	**Colonne III Présent dans le même établissement de fabrication**
L'arachide ou ses dérivés, p. ex. fragments, protéine, huile, beurre, farine d'arachide et noix de mandelonas (produit d'arachide à goût d'amande), etc. Les arachides peuvent porter également le nom de **cacahouètes.**	Non	Non	Non
Les noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix de macadamia, pacanes (noix de pécan), pignons (pignes, pignoles), pistaches et noix **ou leurs** dérivés, p. ex. beurres et huiles, etc.	Non	Non	Non
Les graines de sésame ou leurs dérivés. ex., pâte et huile, etc.	Non	Non	Non
Le lait ou ses dérivés, p. ex. caséine, lactosérum, poudre de yogourt, etc.	Non	Non	Non
Les œufs ou leurs dérivés, p. ex., le jaune d'œuf congelé, le blanc d'œuf en poudre et les isolats de protéine d'œuf, etc.	Non	Non	Non
Le poisson ou ses dérivés, p. ex., protéine, huile et extraits de poisson, etc.	Non	Non	Non
Les crustacés (y compris crabe, écrevisse, homard, crevette) et les **mollusques** (y compris escargots, clams (palourdes), moules, huîtres, coques et pétoncles) **ou leurs** dérivés, p. ex. extraits, etc.	Non	Non	Non
Le soja ou ses dérivés, p. ex. huile, lécithine, tofu et isolats de protéine, etc.	Non	Non	Non
Le blé, triticale ou leurs dérivés, p. ex., farine, amidons et sons, etc. Y compris les autres variétés de blé comme l'épeautre, le blé dur, le kamut, l'amidonnier, etc.	Non	Non	Non
Moutarde ou ses dérivés, p. ex. graines de moutarde, farine de moutarde, moutarde moulue, moutarde préparée, etc.	Non	Non	Oui
Sulfites, p. ex. le dioxyde de soufre et les métabisulfites de sodium, etc.	Non	Non	Non

Avez-vous des procédures spécifiques pour éviter la contamination croisée **du produit avec des allergènes** non présents dans le produit mais signalés dans les colonnes II et III ? **Oui** ☐ **Non** ☐