

**Pousses De Mizuna**

**Pousses Tango**

**Numéro 19968**

**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 :** 10 jours / 14 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**

Veillez 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.

Veillez 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
<b>L'arachide ou ses</b> 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 <b>cacahouètes</b> .	Non	Non	Non
<b>Les noix</b> (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix de macadamia, pacanes (noix de pécan), pignons (pignes, pignoles), pistaches et noix <b>ou leurs</b> dérivés, p. ex. beurres et huiles, etc.	Non	Non	Non
<b>Les graines de sésame ou leurs</b> dérivés. ex., pâte et huile, etc.	Non	Non	Non
<b>Le lait ou ses</b> dérivés, p. ex. caséine, lactosérum, poudre de yogourt, etc.	Non	Non	Non
<b>Les œufs ou leurs</b> 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
<b>Le poisson ou ses</b> dérivés, p. ex., protéine, huile et extraits de poisson, etc.	Non	Non	Non
<b>Les crustacés</b> (y compris crabe, écrevisse, homard, crevette) et les <b>mollusques</b> (y compris escargots, clams (palourdes), moules, huîtres, coques et pétoncles) <b>ou leurs</b> dérivés, p. ex. extraits, etc.	Non	Non	Non
<b>Le soja ou ses</b> dérivés, p. ex. huile, lécithine, tofu et isolats de protéine, etc.	Non	Non	Non
<b>Le blé, triticale ou leurs</b> dérivés, p. ex., farine, amidons et sons, etc. Y compris les autres variétés de blé comme l'épeautre, le blé dur, le kamut, l'amidonner, etc.	Non	Non	Non
<b>Moutarde ou ses</b> dérivés, p. ex. graines de moutarde, farine de moutarde, moutarde moulue, moutarde préparée, etc.	Non	Non	Oui
<b>Sulfites</b> , 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**



