Produit : **Section de pamplemousse-ECONO**

Description : Pamplemousse en section dans un délicieux sirop.

Ingrédients : Eau, pamplemousses rouges, sucre, acide citrique, acide ascorbique, benzoate de sodium, sorbate de potassium,

.

Caractéristiques Physico-chimiques : pH : 3.7 à 3.9

Emballage : Formats : 8 Litres

Entreposage : Garder à une température entre 0°C et 4°C. Ne pas congeler le produit.

Durée de Conservation : 28 jours

Codification : La date de péremption est inscrite sur chaque contenant. « Meilleur avant 13JL15» indique que le produit doit être consommé avant le 15 juillet 2013.

Conditions Générales : Ce produit et son emballage sont conformes aux règlements canadiens de la « Loi sur les aliments et drogues ». Il est fabriqué selon les bonnes pratiques manufacturières afin de minimiser tout risque de contamination.

Spécifications Microbiologiques :

Compte totale :	$<1,0 \times 10^5$ UFG/g
Levures & Moisissures :	$< 1,0 \times 10^3$ UFG/g
E.coli :	<10/ g
Salmonella :	négatif / 25g

Date émis : 14 février 2019
Remplace :
Approuvé par : Julie Fontaine

Section de pamplemousse

Informations nutritionnelles

À VENIR

Date émis : 14 février 2019
Remplace :
Approuvé par : Julie Fontaine

LISTE DE CONTRÔLE DES ALLERGÈNES

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 l'établissement

	Colonne I	**Colonne II**	**Colonne III**
Constituant	Présent dans le le produit	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne	Présent dans le même établissement de fabrication
L'arachides ou ses dérives, p ex. fragments, protéines, huile, beurre, farine d'arachide et noix de mandelonas (produit d'arachides 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, noisette, Noix de macadamia, pécans (noix de pécan), pignons (pignes, pignoles), pistaches et noix de Grenoble ou leurs dérives, p ex. beurres et huile, etc.…	NON	NON	NON
Les graines de sésame ou leurs dérivés, p.ex. pâte et huile etc…..	NON	OUI	OUI
Le lait ou ses dérivés p. ex. caséine, lactosérum, poudre a yogourt, etc.	NON	OUI	OUI
Les œufs ou leurs dérives, p. ex le jaune d'œuf congelé, le blanc d'œuf en poudre, et les isolâtes de protéines d'œuf, etc….	NON	OUI	OUI
Le poisson ou ses dérives, p. ex. protéines et extraits de poisson, etc…...	NON	OUI	OUI
Les crustacés (y compris crabe, écrevisse, homard, crevette), et les mollusques (y compris escargots, clam (palourdes), moules, huitres, coques et pétoncles) ou leurs dérivés, p. ex. extraits, etc.	NON	NON	NON
Le soja ou ses dérives, p. ex huile, lécithine, tofu et isolat de protéines, etc…	NON	OUI	OUI
Le blé ou ses dérives, p. ex., farine amidon et sons, etc.	NON	OUI	OUI
Sulfites, p. ex. le dioxyde de soufre et les métabisulfites de sodium, etc.	NON	OUI	OUI
Moutarde et ses dérivées	NON	OUI	OUI

Des méthodes spécifiques sont suivies pour éviter la contamination croisée du produit avec des allergènes non présents dans le produit mais signalées dans les colonnes II et III.

1455, Principale St-Michel(Québec)J0L 2J0.Tél : 450-454-3700/4047 Fax : 450-454-6157

Date émis : 14 février 2019

Remplace :

Approuvé par : Julie Fontaine