Date émis : 8 janvier 2015,
Remplace : 10 janvier 2013
Approuvé par : Julie Fontaine

Produit :	**Salade de chou**
Description :	Une salade vinaigrée et corsée composée de filaments de chou et de particules de carottes dans une vinaigrette verte sucrée et légèrement poivrée.
Ingrédients :	Choux, eau, sucre, vinaigre blanc, carottes, huile de canola, sel, épices, acide citrique, acide érythorbique, colorant (contient de la tartrazine)
Caractéristiques Physico-chimiques :	pH : 3.5 à 3.9
Emballage :	Formats disponibles : 5 Kg
Conditions D'entreposage :	Garder à une température entre 0°C et 4°C. Ne pas congeler ce produit.
Durée de Conservation :	35 jours selon les conditions d'entreposage prescrites.
Codification :	La date de péremption est inscrite sur chaque contenant. « Meilleur avant 15JL15» indique que le produit doit être consommé avant le 15 juillet 2015.
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 : 8 janvier 2015,
Remplace : 10 janvier 2013
Approuvé par : Julie Fontaine

Salade de chou

Informations nutritionnelles

Valeur nutritive **Nutrition Facts** Pour 1 tasse (172 g) Per 1 cup (172g)	
Teneu %valeur quotidienne **Amount** **%** Daily Value	
Calories/ Calories 140	
Lipides/Fat 4g	6%
Saturés/ Saturated 0.3g + trans/ Trans 0g	2%
Polyinsaturés/Polyunsaturated 1g	
monoinsaturés /Monounsaturated 2,5g	
Cholestérol/cholesterol 0 mg	0%
Sodium/Sodium 500mg	21%
Potassium/Potassium 400 mg	11%
Glucides/Carbohydrate 26g	9%
Fibres/Fibre 4g	16%
Sucres/ Sugars 21g	
Protéines/ Protein 1g	
VitamineA/VitaminA	**2**%
VitamineC/VitaminC	70%
Calcium/Calcium	**6**%
Fer/Iron	**0**%

Date émis : 8 janvier 2015,
Remplace : 10 janvier 2013
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

Constituant	**Colonne I** Présent dans le le produit	**Colonne II** Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne	**Colonne III** 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
Tartrazine" (FD&C Jaune #5)	OUI	OUI	OUI
Moutarde et ses dérivées	NON	OUI	OUI

Date émis : 8 janvier 2015,

Remplace : 10 janvier 2013

Approuvé par : Julie Fontaine

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 IIet III.

1455, Principale St-Michel(Québec)J0L 2J0.Tél : 450-454-3700/4047.Fax : 450-454-6157
Courriel : aliments.cardinal@qc.aira.com