



2017

Date émis : 6 novembre

Remplace : 17 juin 2013
Approuvé par : Julie Fontaine

Produit : **Salade de chou crémeuse**

Description : Une salade crémeuse verte faite de chou haché finement avec des particules de carottes dans une vinaigrette à base de sauce à salade, légèrement corsée au goût sucré.

Ingrédients : Chou, eau, sucre, huile, vinaigre, carottes, jaune d'œufs congelés, amidon de maïs modifié, sel, acide citrique, acide érythorbique, épices(moutarde), gomme xanthane, colorant (tartrazine), sorbate de potassium, benzoate de sodium, EDTA de calcium disodique.
Contient: moutarde, oeufs.

Caractéristiques

Physico-chimiques : pH : 3.7 à 4.0

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 : 36 jours selon les conditions d'entreposage prescrites.

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



2017

Date émis : 6 novembre

Remplace : 17 juin 2013
Approuvé par : Julie Fontaine

Salmonella : négatif / 25g

Salade chou cremeuse

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1 portion (345g) Per 1 serving (345g)	
Calories 310	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 18 g	24 %
Saturés / Saturated 1.5 g	10 %
+ Trans / Trans 0.4 g	
Glucides / Carbohydrates 39 g	
Fibres / Fibre 5 g	18 %
Sucres / Sugars 31 g	31 %
Protéines / Protein 4 g	
Cholestérol / Cholesterol 25 mg	8 %
Sodium 590 mg	26 %
Potassium 450 mg	10 %
Calcium 100 mg	8 %
Fer / Iron 1.25 mg	7 %
*5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little , 15% or more is a lot	



2017

Date émis : 6 novembre

Remplace : 17 juin 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

	Colonne I	Colonne II	Colonne III
Constituant	Présent dans le Le produit	Présent dans d'autres produits Fabriqués sur le Même chaîne	Présent dans le même établissement de fabrication
L'arachide ou ses dérivés, 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 dérivés, 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.	OUI	OUI	OUI
Les œufs ou leurs dérivés, p. ex le jaune d'œuf congelé, le blanc d'œuf en poudre, et les isolâtes de protéines d'œuf, etc....	OUI	OUI	OUI
Le poisson ou ses dérivés, 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 dérivés, p. ex huile, lécithine, tofu et isolat de protéines, etc...	NON	OUI	OUI
Le blé ou ses dérivés, 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
1455, Principale St-Michel (Québec) J0L 2J0 Tél : 450-454-3700 Fax : 450-454-6157 Courriel : aliments.cardinal@qc.aira.com			



2017

Date émis : 6 novembre

Remplace : 17 juin 2013
Approuvé par : Julie Fontaine
OUI OUI OUI

Moutarde et ses dérivées

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.