



Date émis : 24 février 2015  
Remplace 3 JUIN 2014  
Approuvé par : Julie Fontaine

<b>Produit :</b>	<b>Salade de légumineuses à l'estragon</b>
<b>Description :</b>	Mélange des haricots de couleurs et de pois chiches dans une vinaigrette assaisonnée à l'estragon.
<b>Ingrédients :</b>	Pois chiches, haricots rouges, des haricots romains, haricots noires, poivrons verts, oignons, huile canola, eau, vinaigre, sucre, sel, moutarde dijon (eau graines de moutarde, vinaigre, sel, acide citrique, sulfite), épices, sorbate de potassium et / ou benzoate de sodium. Contient: moutarde, sulfite.
<b>Caractéristiques Physico-chimiques :</b>	pH : 3.8 à 4.1
<b>Emballage :</b>	Formats : 2Kg, 5 Kg, 10Kg.
<b>Conditions D'entreposage :</b>	Garder à une température entre 0°C et 4°C. Ne pas congeler ce produit.
<b>Durée de Conservation :</b>	35 jours selon les conditions d'entreposage prescrites.
<b>Codification :</b>	La date de péremption est inscrite sur chaque contenant. « Meilleur avant 09JL15 » indique que le produit doit être consommé avant le 15 juillet 2009.
<b>Conditions Générales :</b>	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.
<b>Spécifications Microbiologiques :</b>	Compte totale : <math> < 1,0 \times 10^5 </math> UFG/g Levures & Moisissures : <math> < 1,0 \times 10^3 </math> UFG/g



Date émis : 24 février 2015  
Remplace 3 JUIN 2014  
Approuvé par : Julie Fontaine

E.coli : <10/ g  
Salmonella : négatif / 25g

## SALADE LÉGUMINEUSES À L'ESTRAGON

### Informations nutritionnelles

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
Par 100 g	
For 100g	
<b>Teneur</b>	<b>%valeur quotidienne</b>
<b>Amount</b>	<b>% Daily Value</b>
<b>Calories/ Calories 170</b>	
<b>Lipides/ Fat 2.5g</b>	<b>4 %</b>
Saturés/ Saturated 0.3 g	
+ trans/ Trans 0g	2 %
<b>Cholestérol/ cholesterol 0 mg</b>	<b>0 %</b>
<b>Sodium/ Sodium 300mg</b>	<b>12 %</b>
<b>Glucides/ Carbohydrate 30g</b>	<b>10%</b>
<b>Fibres/ Fibre 5g</b>	<b>20 %</b>
<b>Sucres/ Sugars 6 g</b>	
<b>Protéines/ Protein 8g</b>	
<b>Vitamine A/ Vitamin A</b>	<b>0 %</b>
<b>Vitamine C/ Vitamin C</b>	<b>8 %</b>
<b>Calcium/ Calcium</b>	<b>2%</b>
<b>Fer/ Iron</b>	<b>20 %</b>



Date émis : 24 février 2015  
 Remplace 3 JUIN 2014  
 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

	<b>Colonne I</b>	<b>Colonne II</b>	<b>Colonne III</b>
Constituant	Présent dans le produit	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne	Présent dans le même établissement de fabrication
L'arachides 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.	NON	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....	NON	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, 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 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.	OUI	OUI	OUI
Tartrazine" (FD&C Jaune #5)	NON	OUI	OUI



Date émis : 24 février 2015

Remplace 3 JUIN 2014

Approuvé par : Julie Fontaine

---

Moutarde et ses dérivées

OUI

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

Courriel : [aliments.cardinal@qc.aira.com](mailto:aliments.cardinal@qc.aira.com)