



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : : 4 octobre 2017,

Approuvé par : Julie Fontaine

- Produit :** **Salade de pomme de terre Allemande**
- Description :** Des cubes de pommes de terre cuits à la vapeur sont combinés à des légumes, du bacon, des épices et de la sauce à salade pour former une salade consistante.
- Ingrédients :** Pommes de terre,( eau, chlorure de calcium, sel, EDTA disodique) eau, sucre, huile de canola, oignon, vinaigre blanc, poivron vert, carotte, poivron rouge, bacon(protéines de soya, shortening d'huile de soya, colorant, sel, sucre, saveur artificielle, saveur de fumée, acide lactique, saveur, protéine végétale hydrolysée (maïs), glutamate monosodique, inosinate et guanylate disodique), jaune d'œuf congelé, amidon de maïs modifié, sel, épices, sorbate de potassium, gomme xanthane, benzoate de sodium, farine de moutarde, oignon en poudre, EDTA de calcium disodique.  
**Contient: œufs, soya, moutarde.**
- Caractéristiques**
- Physico-chimiques :** pH : 4.0 à 4.4
- Emballage :** Formats : 2 Kg, 5 Kg, 10 Kg.
- Entreposage :** Garder à une température entre 0°C et 4°C. Ne pas congeler e produit.
- Durée de Conservation :** 35 jours selon les conditions d'entreposage prescrites.
- Codification :** La date de péremption est inscrite sur chaque contenant. « Meilleur avant 08JL15» indique que le produit doit être consommé avant le 15 juillet 2008.
- 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



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : : 4 octobre 2017,

Approuvé par : Julie Fontaine

Levures & Moisissures : < 1,0 X10<sup>3</sup> UFG/g

E.coli : <10/ g

Salmonella : négatif / 25g

## SALADE DE POMME DE TERRE ALLEMANDE

### Informations nutritionnelles

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
Pour 2/3 tasse (156 g)	
Per 2/3 cup (156 g)	
<b>Teneur</b>	<b>%valeur quotidienne</b>
<b>Amount</b>	<b>% Daily Value</b>
<b>Calories/ Calories</b>	<b>160</b>
<b>Lipides/Fat</b>	<b>4g 6%</b>
Saturés/ Saturated	0,4g
+ trans/ Trans	0,1g 3%
<b>Cholestérol/ cholesterol</b>	<b>5mg 2%</b>
<b>Sodium/ Sodium</b>	<b>160mg 7%</b>
<b>Glucides/ Carbohydrate</b>	<b>28g 9%</b>
<b>Fibres/ Fibre</b>	<b>2g 8%</b>
<b>Sucres/ Sugars</b>	<b>6g</b>
<b>Protéines/ Protein</b>	<b>3g</b>
<b>Vitamine A/ Vitamin A</b>	<b>2%</b>
<b>Vitamine C/ Vitamin C</b>	<b>20%</b>
<b>Calcium/ Calcium</b>	<b>2%</b>
<b>Fer/ Iron</b>	<b>8%</b>



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : : 4 octobre 2017,

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>INGRÉDIENTS</b> <i>INGREDIENTS</i>	<b>(I)</b> <b>Contenu dans le produit(o/n)</b> <i>Present in the product (y/n)</i>	<b>(II)</b> <b>Utilisé sur la même ligne (o/n)</b> <i>Used on the same production. line (y/n)</i>	<b>(III)</b> <b>Utilisé dans l'usine (o/n)</b> <i>Used in the factory (y/n)</i>
Arachides (et dérivés d'arachide i.e. huile d'arachide) <i>Peanuts (and by-products i.e. peanut oil)</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Noix (et dérivés) <i>Nuts (and by-products)</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Graines de sésame <i>Sesame seeds</i>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Produits laitiers (lait, lactose, caséines, petit lait,...) <i>Milk products (milk, lactose, caseine, whey,...)</i>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Œufs <i>Eggs</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Poisson et fruit de mer <i>Fish and sea food</i>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Soja ou ses dérivés <i>Soya</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Blé ou ses dérivés <i>Wheat</i>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Sulfite <i>Sulphite</i>	NON <i>NO</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Moutarde (et dérivés) <i>Mustard (and by-products)</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : : 4 octobre 2017,

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 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)