



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : 19 janvier 2017,

Approuvé par : Julie Fontaine

<b>Produit :</b>	<b>Salade de coquillette crémeuse</b>
<b>Description :</b>	Des pâtes coquilles liées dans une sauce à salade, des légumes et des épices forment une salade douce.
<b>Ingrédients :</b>	Pâtes, sauce à salade ( eau, huile de canola, sucre, vinaigre , jaunes d'œufs congelés, amidon de maïs modifié, sel, gomme xanthane, sorbate de potassium, benzoate de sodium, farine de moutarde, oignon en poudre, épices, EDTA de calcium disodique), eau, poivrons verts et/ou poivrons rouges, vinaigre blanc, carottes, huile de canola, sel, sorbate de potassium et/ou benzoate de sodium, épices, gomme xanthane. Contient: oeufs, moutarde, blé.
<b>Caractéristiques Physico-chimiques :</b>	pH : 4.0 à 4.3
<b>Emballage :</b>	Formats : 2 Kg, 5 Kg, 10 Kg.
<b>Entreposage :</b>	Garder à une température entre 0°C et 4°C. Ne pas congeler e 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 : <1,0 X 10 <sup>5</sup> UFG/g Levures & Moisissures : < 1,0 X10 <sup>3</sup> UFG/g E.coli : <10/ g Salmonella : négatif / 25g



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : 19 janvier 2017,

Approuvé par : Julie Fontaine

## SALADE DE COQUILLETTES CRÉMEUSE

### Informations nutritionnelles

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
Pour 1/2 tasse ( 100 g)	
Per 1/2 cup (100g)	
<b>Teneur</b>	<b>%valeur</b>
<b>quotidienne</b>	
<b>Amount</b>	<b>% Daily</b>
<b>Value</b>	<b>Value</b>
<b>Calories/ Calories</b> 220	
<b>Lipides/Fat</b> 12g	18%
Saturés/ Saturated 1.5 g	
+ trans/ Trans 0.2g	9%
<b>Cholestérol/cholesterol</b> 0 mg	0%
<b>Sodium/Sodium</b> 280mg	12%
<b>Glucides/Carbohydate</b> 23g	8%
<b>Fibres/Fiber</b> 1g	4%
<b>Sucres/ Sugars</b> 3g	
<b>Protéines/ Protein</b> 4g	
<b>VitamineA/VitaminA</b>	4%
<b>VitamineC/VitaminC</b>	40%
<b>Calcium/Calcium</b>	2%
<b>Fer/Iron</b>	10%



Date émis : 10 novembre 2017,

Remplace : 19 janvier 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>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Oui <i>Yes</i>
Blé ou ses dérivés <i>Wheat</i>	Oui <i>Yes</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 : 19 janvier 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 : [info@saladecardinal.com](mailto:info@saladecardinal.com)