Date émis : 23 novembre 2017,
Remplace : 30 janvier 2017,
Approuvé par : Julie Fontaine

Produit : **Salade de carotte et céleri rave**

Description : Une salade colorée composée de carottes râpées et de céleri rave dans une sauce crémeuse qui lui confère une saveur sucrée et très agréable.

Ingrédients : Carottes, céleri rave, eau, huile de canola, sucre, vinaigre blanc, épices(moutarde)oignons, jaunes d'œufs amidon de maïs modifié, moutarde préparée(eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, curcuma, paprika), sel, gomme xanthane, acide , benzoate de sodium , sorbate de potassium, acide érythorbique, EDTA de calcium disodique
Contient: oeufs,moutarde

Caractéristiques Physico-chimiques : pH : 3.7 à 4.1

Emballage : Formats disponibles : 2 Kg, 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 17JL20» indique que le produit doit être consommé avant le 20 juillet 2017.

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

Date émis : 23 novembre 2017,
Remplace : 30 janvier 2017,
Approuvé par : Julie Fontaine

Salmonella : négatif / 25g

Salade de carotte et céleri rave

Informations nutritionnelles

Valeur nutritive **Nutrition Facts** Pour 2/3 tasse (108g) Per 2/3 cup (108g)	
Teneu **Amount**	%valeur quotidienne **%** Daily Value
Calories/ Calories 110	
Lipides/Fat 6g	9%
Saturés/ Saturated 0.5g + trans/ Trans 0.1g	3%
Cholestérol/cholesterol 5mg	2%
Sodium/Sodium 250 mg	11%
Glucides/Carbohydrate 12g	4%
Fibres/Fibre 2g	8%
Sucres/ Sugars 6g	
Protéines/ Protein 1g	
VitamineA/VitaminA	**60**%
VitamineC/VitaminC	8%
Calcium/Calcium	**2**%
Fer/Iron	**2**%

Date émis : 23 novembre 2017,
Remplace : 30 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

	Colonne I	**Colonne II**	**Colonne III**
Constituant	Présent dans le le produit	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne	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….	OUI	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
Moutardes et ses dérivées	OUI	OUI	OUI

Date émis : 23 novembre 2017,

Remplace : 30 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 I et II.

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