



Date émis : 24 février 2015

Remplace : 2 septembre 2014 ,

Approuvé par : Julie Fontaine

Produit :	Salade de rotinis crémeuse
Description :	Des pâtes rotinis liées à une vinaigrette crémeuse avec es morceaux de légumes en cubes croustillants, des filaments de carotte et des épices.
Ingrédients :	Pâtes, eau, huile de canola, carotte, sucre, vinaigre, piment vert, piment rouge, épices(moutarde), jaune d'œufs, amidon de maïs modifié, sel, gomme xanthane, sorbate de potassium, benzoate de sodium, EDTA de calcium disodique. Contient: moutarde
Caractéristiques	
Physico-chimiques :	pH : 4.0 à 4.4
Emballage :	Formats disponibles : 2Kg, 5 Kg,10Kg.
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 15JL15» indique que le produit doit être consommé avant le 15 juillet 2015.
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 X 10 ⁵ UFG/g Levures & Moisissures : < 1,0 X10 ³ UFG/g E.coli : <10/ g Salmonella : négatif / 25g



Date émis : 24 février 2015

Remplace : 2 septembre 2014 ,

Approuvé par : Julie Fontaine

SALADE DE ROTINI CRÈMEUSE

Informations nutritionnelles

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Par 100 g	
For 100g	
Teneur	%valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Calories/ Calories	200
Lipides/Fat	9g 14%
Saturés/ Saturated	1g
+ trans/ Trans	0.5g 8%
Cholestérol/cholesterol	5 mg 2%
SodiumSodium	280mg 12%
Glucides/Carbohydrate	26g 9%
Fibres/Fibre	1g 4%
Sucres/ Sugars	2g
Protéines/Protein	4g
Vitamine A/Vitamin A	4%
VitamineC/VitaminC	6%
Calcium/Calcium	0%
Fer/iron	4%



Date émis : 24 février 2015

Remplace : 2 septembre 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

	Colonne I	Colonne II	Colonne III
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 isolates 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, 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.	OUI	OUI	OUI
Sulfites, p. ex. le dioxyde de soufre et les métabisulfites de sodium, etc.	NON	OUI	OUI
Tartrazine" (FD&C Jaune #5)	NON	OUI	OUI
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 I et III.



Date émis : 24 février 2015

Remplace : 2 septembre 2014 ,

Approuvé par : Julie Fontaine

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

Courriel : aliments.cardinal@qc.aira.com