

Date émis : 7 janvier :2015,  
Remplace : 26 février 2009,  
Approuvé par : Julie Fontaine

<b>Produit :</b>	<b>Salade de rotinis aux légumes marinés</b>
<b>Description :</b>	Des pâtes rotinis de trois couleurs liées à une vinaigrette piquante avec des cubes de légumes frais et croustillants.
<b>Ingrédients :</b>	Pâtes, eau, céleri, huile de canola, poivron vert et/ou rouge, carotte, vinaigre, sucre, sel, légumes déshydratés (ail, persil, poivrons rouges, oignon), sucre, glutamate monosodique, épices (contient des graines de sésame) shortening d'huile végétale (peut contenir de l'huile de palme), gomme xanthane, sorbate de potassium et/ou benzoate de sodium, acide citrique et/ou érythorbique. Contient: sésame
<b>Caractéristiques</b>	
<b>Physico-chimiques :</b>	pH : 3.8 à 4.2
<b>Emballage :</b>	Formats disponibles : 2 Kg, 5 Kg, 10 Kg.
<b>Conditions</b>	
<b>D'entreposage :</b>	Garder à une température entre 0°C et 4°C. Ne pas congeler ce produit.
<b>Durée de</b>	
<b>Conservation :</b>	35 jours selon les conditions d'entreposage prescrites.
<b>Codification :</b>	La date de péremption est inscrite sur chaque contenant. « Meilleur avant 08JL15» indique que le produit doit être consommé avant le 15 juillet 2008.
<b>Conditions</b>	
<b>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</b>	
<b>Microbiologiques :</b>	Compte totale : <1,0 X 10 <sup>5</sup> UFG/g Levures & Moisissures : < 1,0 X10 <sup>3</sup> UFG/g

Date émis : 7 janvier :2015,  
Remplace : 26 février 2009,  
Approuvé par : Julie Fontaine

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

## SALADE DE ROTINI LÉGUMES

### Informations nutritionnelles

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
pour 2/3 tasse (112 g) Per 2/3 cup (112 g)	
<b>Teneur</b>	<b>% valeur quotidienne</b>
<b>Amount</b>	<b>% Daily Value</b>
<b>Calories / Calories</b> 300	
<b>Lipides / Fat</b> 7 g	11%
Saturés / Saturated 0,5 g + trans / Trans 0,1 g	3%
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg	0%
<b>Sodium / Sodium</b> 320 mg	13%
<b>Glucides / Carbohydate</b> 50 g	17%
<b>Fibres / Fibre</b> 2 g	8%
<b>Sucres / Sugars</b> 5 g	
<b>Protéines / Protein</b> 8 g	

Date émis : 7 janvier :2015,  
 Remplace : 26 février 2009,  
 Approuvé par : Julie Fontaine

<b>Vitamine A / Vitamin A</b>	35%
<b>Vitamine C / Vitamin C</b>	25%
<b>Calcium / Calcium</b>	10%
<b>Fer / Iron</b>	2%

### 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.....	OUI	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,			

Date émis : 7 janvier :2015,  
Remplace : 26 février 2009,  
Approuvé par : Julie Fontaine

le blanc d'œuf en poudre, et les isolates 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, huitres, 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	NON	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)