

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**

<b>CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE</b>	3524051
<b>PRODUIT / PRODUCT</b>	GARNITURE CORNET RED VELVET / RED VELVET CONE DIP TOPPING
<b>CODE CUP / UPC CODE</b>	069809013512
<b>MARQUE / BRAND</b>	McLEAN

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS**

Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Huile de copra hydrogénée, Huile végétale, Lécithine de soya, Rouge allura, Arôme naturel et artificiel, Jaune soleil FCF.

**Contient: Lait, Soya**

White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, soy lecithin, natural vanilla extract), Hydrogenated coconut oil, Vegetable oil, Soy lecithin, Allura red, Natural and artificial flavour, Sunset Yellow FCF.

**Contains: Milk, Soy****MODE D'EMPLOI / DIRECTIONS**

Dans un bain-marie, chauffer le produit à 37°C (100°F). Plus le produit est chaud plus il devient liquide. Toujours maintenir une température constante et ne jamais le surchauffer. Brasser occasionnellement et remuer avant chaque application.

In a water bath, heat the product at 37°C. The hotter the product is, the more liquid it becomes. Always maintain a constant temperature and never overheat. Stir occasionally and before each application.

**EMBALLAGE / PACKAGING**

Style	Sachet souple / boîte de carton / Pouch / carton box		
Format / Size	5 x 1L		
Format numéro de lot Batch number format	0001234 / 231220 / -1 L 1      L 2      L 3	1• Bon de travail / Work order	2• Date d'expiration (aammjj) / Best before date (yymmdd)
		3*• Numéro séquentiel d'étiquette / Label sequence number *(si présent / if present)	

**PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICAL**

Texture	À chaud : liquide / Hot : liquid, À la température pièce : solide avec couche de gras / At room temperature : solid with a layer of fat
Couleur / Colour	Rouge velours / red velvet
Saveur / Flavour	Typique du chocolat blanc et gâteau rouge velours / typical of white chocolate and red velvet cake

**MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL**

Compte total (UFC)/Total Count (CFU)	<500 000/g
Escherichia coli (UFC)/E. coli (CFU)	<10/g
Listeria monocytogenes (25g)	Négatif/Negative
Staphylococcus aureus (UFC)/S. aureus (CFU)	<1000/g
Levures & Moisissures (UFC)/ Yeast & Mold (CFU)	<10000/g
Salmonella (25g)	Négatif/Negative

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**
**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE**

Se conserve 24 mois dans l'emballage fermé, non ouvert, entre 15 et 22 °C dans un endroit propre, sec (H.R. 65% max.) et éloigné des odeurs fortes.

24 months in unopened packaging, stored between 15-25°C in a clean and dry place (R.H. of 65% max), and away from strong odors.

**PAYS D'ORIGINE / COUNTRY OF ORIGIN**

Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients en provenance du Canada et d'ingrédients importés.  
Manufactured in Canada from Canadian and imported ingredients.

**KASHER / KOSHER**

Ce produit est fabriqué selon les exigences de la loi hébraïque et possède l'attestation kascher.

This product is manufactured according to the requirements of Hebrew law and has the kosher certificate.

<b>Valeur Nutritive / Nutrition Facts</b> pour 100g de produit / for 100g of product			
Calories / Calories	639.3090	Protéines / Proteins	4.2654 g
Lipides / Fat	52.1886 g	Cholestérol / Cholesterol	17.9597 mg
Gras saturés / Saturated fat	33.9750 g	Sodium / Sodium	62.3400 mg
Gras trans / Trans fat	0.5552 g	Potassium / Potassium	220.6160 mg
Glucides / Carbohydrate	41.0448 g	Calcium / Calcium	147.8388 mg
Fibre / Fibre	0.0000 g	Fer / Iron	0.2110 mg
Sucres / Sugars	40.4981 g		

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/4 cup (60 mL) pour 1/4 tasse (60 mL)	
<b>Calories 470</b>	<b>% Daily Value*</b>
<b>Fat / Lipides 39 g</b>	<b>% valeur quotidienne*</b> 52 %
Saturated / saturés 25 g	127 %
+ Trans / trans 0.4 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 30 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 15 mg</b>	
<b>Sodium 45 mg</b>	2 %
Potassium 175 mg	5 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %
*5% or less is <b>peu</b> , 15% or more is <b>a lot</b> *5% ou moins c'est <b>a little</b> , 15% ou plus c'est <b>beaucoup</b>	

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**
**ALLERGÈNES / ALLERGENS**

Colonne I: allergènes pouvant se retrouver dans un produit par addition ou contamination croisée.

Column I: allergens that may be in the product from addition or cross-contamination.

Colonne II: allergènes présents dans d'autres produits fabriqués avec le même équipement.

Column II: allergens present in other products run on the same equipment.

Colonne III: allergènes présents dans notre établissement.

Column III: allergens are present in our plant.

<b>Constituant / Component</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>
<b>Arachide</b> ou dérivés (ex: fragments, protéine, huile, beurre, farine, noix de mandelona, <b>cacahuète</b> ) <b>Peanut</b> or derivatives (e.g. peanut-pieces, protein, oil, butter, flour, mandelona nuts, <b>groundnut</b> )	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>
<b>Noix</b> (incluant amande, noix du Brésil, noix de cajou, noisette (aveline), noix de macadamia, pacane (noix de pécan), pignon (pigne, pignole), pistache, noix de Grenoble) ou dérivés (ex: beurres et huiles) <b>Tree nuts</b> (including almond, Brazil nut, cashew, hazelnut (filbert), macadamia nut, pecan, pine nut (pinyon, pinon), pistachio, walnut) or derivatives (e.g. nut butters and oils)	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>
<b>Noix de coco / Coconut</b>	<b>Non/No</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>
<b>Graines de sésame</b> ou dérivés (ex: pâte et huile, etc.) <b>Sesame</b> or derivatives (e.g. paste and oil, etc.)	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>
<b>Lait</b> ou dérivés (ex: caséinate, lactosérum, poudre à yogourts, etc.) <b>Milk</b> or derivatives (e.g. milk caseinate, whey, yogurt powder, etc.)	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>
<b>Œufs</b> ou dérivés (ex: jaune d'œuf congelé, blanc d'œuf en poudre et isolats de protéine d'œuf, etc.) <b>Eggs</b> or derivatives (e.g. frozen yolk, egg white powder and egg protein isolates, etc.)	<b>Non/No</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>
<b>Fruits de mers:</b> • <b>Poissons</b> ou dérivés (ex: protéine et extraits de poisson, etc.) • <b>Crustacés</b> (incluant crabe, écrevisse, homard, crevette) • <b>Mollusques</b> (incluant escargots, palourdes, moules, huîtres, coques et pétoncles) ou dérivés (ex: extraits, etc.) <b>Seafood:</b> • <b>Fish</b> or derivatives (e.g. fish protein and extracts, etc.) • <b>Shellfish</b> (including crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp) • <b>Molluscs</b> (including snail, clams, mussels, oysters, cockle and scallops) or derivatives (e.g. extracts, etc.)	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>	<b>Non/No</b>
<b>Soja</b> ou dérivés (ex: huile, lécithine, tofu, isolats de protéine, etc.) <b>Soy</b> or derivatives (e.g. lecithin, oil, tofu, protein isolates, etc.)	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>
<b>Gluten ou blé</b> et dérivés (ex: farine, amidons et sons, etc.) <b>Gluten or wheat</b> and derivatives (e.g. flour, starches and brans, etc.)	<b>Non/No</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>
<b>Sulfites</b> (ex: le dioxyde de soufre, métabisulfite de sodium, etc.) <b>Sulphites</b> (e.g. sulphur dioxide and sodium metabisulfites, etc.)	<b>Non/No</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>
<b>Moutarde</b> ou dérivés (ex: graines de moutarde, farine de moutarde, moutarde moulue, moutarde préparée, etc.) <b>Mustard</b> or derivatives (e.g. mustard seeds, mustard flour, ground mustard, prepared mustard, etc.)	<b>Non/No</b>	<b>Oui/Yes</b>	<b>Oui/Yes</b>

Nous avons des méthodes spécifiques pour éviter la contamination avec des allergènes signalés dans les colonnes II et III  
We have specific procedures to avoid contamination with allergens reported in columns II and III