


Bonbon Rio Candy inc.
PRODUCT INFORMATION

INFORMATION PRODUIT	
Nom produit	Cornet Gaufré
Déclaration du pays d'origine	Déclaration du pays d'origine

MANUFACTURIER	
Manufacturer Name	BONBON RIO CANDY INC
Nom du fabricant	12451 INDUSTRIEL, MONTREAL, QUEBEC H1B 5M7
Adresse	514-645-7788
Téléphone	514-645-8966
Télécopieur	DIMITRI MADONIS (QA/QC MANAGER)
Nom et titre de la personne-ressource AQ/CC	514-645-7788
Téléphone	514-645-8966
Télécopieur	dimitri@bonbonrio.com
Courriel	514-645-7788
Nom de la personne-ressource du service client	514-645-8966
Téléphone	dimitri@bonbonrio.com
Télécopieur	Dimitri Madonis 514-569-6034
Courriel	dimitri@bonbonrio.com
Numéro(s) de téléphone cellulaire d'urgence (pour rappels, crises ou problèmes survenant en dehors des heures de bureau et les fins de semaine)	Dimitri Madonis 514-569-6034

REGISTRATION/CERTIFICATIONS		
	Oui / Non	Organisme de certification / Numéro de certification
Kosher	oui	Conseil communautaire juif de Montréal

Ingrédients: Farine enrichi, Sucre, Cassonade, Huile canola et/ou de soya, Lécithine de soya, Arôme de vanille, sel.

Émission: 2014-11-27

Révision: 2026-03-25

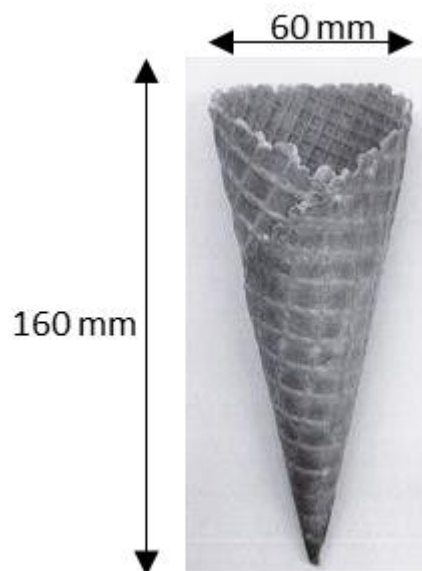
Origine des ingrédients	
Ingrédients (y compris ses composante)	Pays d'origine
Farine de blé enrichie	Canada
Sucre	Brésil, Australie, Amérique centrale Amérique du sud, Europe
Huile de canola / soja	Canada
Lecithine de soja	Etats-Unis et Canada
Sel	Canada
Bicarbonate de sodium	États Unis

Faits nutritionnels (Note : ne pas utiliser à des fins de déclaration)

Valeur nutritive

Pour 1 cornet gaufré (20g)

VALEUR NUTRITIVE	
Pour 1 cornet (20g)	
CALORIES 80	% valeur quotidienne
Lipide 1g	1%
Saturés 0 g	
trans 0 g	0%
Glucides 18 g	
Fibres 0 g	0%
Sucres 6 g	6%
Protéines 1 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 10 mg	1%
Potassium 20 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Fer 0.75	4 %



60 Cornet Gaufré

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES:

La déclaration de la présence ou de la présence potentielle d'allergènes est impérative afin de protéger nos clients. Notez que ces ingrédients peuvent être présents dans la formulation ou résulter d'une contamination croisée avec d'autres produits fabriqués dans votre usine, ou encore être utilisés comme auxiliaire de traitement.

Avez-vous un programme de gestion des allergènes en place ?	oui
---	-----

Composantes	Source	Présent dans le produit (Oui/Non)	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même ligne	Présent dans la même usine de fabrication
Arachides et/ou leurs huiles	N/A	NON	NON	NON
Noix et/ou huiles dérivées de noix	N/A	NON	NON	NON
Graines de sésame et/ou leurs huiles	N/A	NON	NON	NON
Lait / Produits laitiers	N/A	NON	NON	NON
Cœufs / Produits à base d'œufs	N/A	NON	NON	NON
Poisson	N/A	NON	NON	NON
Fruits de mer / Crustacés	N/A	NON	NON	NON
Soja	LECITHINE DE SOJA HUILE DE SOJA	OUI	OUI	OUI
Blé	FARINE	OUI	OUI	OUI
Moutarde	N/A	NO	NONN	NON
Sulfites (indiquer la quantité en PPM)	<10PPM	<10PPM	<10PPM	<10PPM

Indiquez toutes les allégations relatives aux allergènes qui apparaîtront sur l'emballage.	CONTIENT DU BLÉ ET DU SOJA
--	-----------------------------------

PREPARATION INSTRUCTIONS	
Instructions de préparation pour le consommateur.	SI LES CORNETS PERDENT LEUR CROUSTILLANT, PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150 °C (300 °F), PUIS ÉTEINDRE LE FOUR. RETIRER LES CORNETS DU SAC ET LES CHAUFFER DANS LE FOUR PENDANT 2 MINUTES.

Informations sur l'emballage, le codage et le stockage	
Type et format de l'emballage unitaire de vente au détail (par exemple : boîte en carton avec film plastique, boîte métallique, bouteille en PET, etc.)	Boîte en carton
Type et format de l'emballage intérieur, le cas échéant (par exemple : sac plastique scellé, sachet en papier)	Sac en plastique scellé
Symbole de recyclage, le cas échéant	oui
Scellé inviolable ? Si oui, préciser le type ou le format	Boîte intérieure scellée et sacs en plastique thermosoudés
Date de péremption ou de production	Les deux en un seul code
Emplacement du code	Le rabat inférieur du côté gauche
Type de code (gaufrage, jet d'encre, autocollant)	Estampé / tamponné ou laser
Type of code (embossed, ink jet, sticker)	LAZER OR INKJET
Si un code de date de péremption ou de production est apposé sur un emballage/unité intérieure, veuillez fournir des détails sur le format et l'emplacement.	N/A
Stockage au niveau de l'entrepôt	Conserver dans un endroit sec et à température ambiante
Stockage au niveau du magasin	Conserver dans un endroit sec et à température ambiante
Stockage au niveau du consommateur	Conserver dans un endroit sec et à température ambiante
Le code est utilisé simultanément comme date de production et date de péremption. Le code se compose de 3 chiffres et d'une lettre. La date de péremption correspond approximativement à 18 mois après la production. Chiffres : Le numéro 001, quel que soit la lettre qui l'accompagne, indique une date de péremption au 1er janvier. Chaque jour qui passe, le code augmente d'un chiffre vers 8 h du matin, au début du quart de jour. En raison des variations du nombre de jours dans une année, d'une année à l'autre, le 1er janvier est notre date de réinitialisation. Lettre : L'année de la date de péremption est indiquée par une lettre. La lettre « a » correspond à l'année de péremption 2000. Date de Production La date de péremption est fixée à 18 mois, soit un nombre standard de jours de 547,5 ($365 + (0,5 \times 365)$) jours. Par conséquent, nous pouvons prévoir que si notre date de péremption est le 1er janvier 2005 (moins 547,5 jours), la date de production est le 4 juillet 2003. L'année de péremption 2005 correspond à la lettre f. La date de péremption du 1er janvier correspond au numéro 001. CODE = 01 Q Travailler à rebours EXEMPLE Date de production = 3 juillet 2014 Date de péremption = 1er janvier 2016 CODE = 01 Q	

Durée de conservation / critères sensoriels / normes chimiques et physiques

Durée de conservation	
Durée de conservation du produit	18 mois

Normes sensorielles	
	Tel qu'emballé
Apparence	En forme de cornet
Saveur	Saveur Sucré
Texture en bouche	Croustillant
Couleur	Doré
Description du produit finis	Cornets croustillants et dorés pour crème glacée

Informations sur le traitement du produit

Étape 1 : Les ingrédients sont mesurés et pesés.
Étape 2 : Les ingrédients sont mélangés pour préparer la pâte.
Étape 3 : La pâte est ensuite déposée dans les fours.
Étape 4 : Les cornets sont cuits dans les fours.
Étape 5 : Les cornets sont ensuite comptés, inspectés, regroupés par lots et emballés en manchons.
Étape 6 : Les manchons sont ensuite conditionnés, codés, mis en cartons et palettisés.

Je certifie que toutes les informations fournies dans ce formulaire sont exactes et correctes. J'ai l'autorité pour soumettre ce document au nom de la société fournisseur.	
Compléter par	DIMITRI MADONIS
Titre	Responsable QC/QA (Contrôle Qualité / Assurance Qualité)
Compagnie	BONBON RIO CANDY INC
Date	15-02-2024