

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**

<b>CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE</b>	3525051
<b>PRODUIT / PRODUCT</b>	GARNITURE CORNET CHOCOLAT BLANC À SAVEUR ÉRABLE / MAPLE FLAVOUR WHITE CHOCOLATE CONE DIP TOPPING
<b>CODE CUP / UPC CODE</b>	069809013529
<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, Arôme naturel, Caramel.

**Contient: Lait, Soya**

White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, soy lecithin, natural vanilla extract), Hydrogenated coconut oil, Vegetable oil, Soy lecithin, Natural flavour, Caramel.

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

Dans un bain-marie, chauffer le produit à 37°C. 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 dans une boîte / pouch in a 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 (yyymmdd)
		3*• Numéro séquentiel d'étiquette / Label sequence number *(si présent / if present)	

**PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICAL**

Viscosité/Viscosity cps *	1 400 – 1 600 cP
Texture	À chaud 1 400 – 1 600 cP: liquide / Hot : liquid À la température pièce : solide / At room temperature : solid
Couleur / Colour	Crème-beige, typique du chocolat blanc et sirop d'érable / cream and light brown, typical of white chocolate mixed with maple syrup
Saveur / Flavour	Goût de chocolat blanc et sirop d'érable / Maple syrup and white chocolate

**Notes:**

\*Tige #3, Brookfield Modèle RVT À 35°C / Spindle #3, Brookfield type RVT at 35°C.

**MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL**

Compte total (UFC)/Total Count (CFU)	<500 000/g
Salmonella (25g)	Négatif/Negative

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**

Listeria monocytogenes (25g)	Négatif/Negative
Staphylococcus aureus (UFC)/S. aureus (CFU)	<1000/g
Levures & Moisissures (UFC)/ Yeast & Mold (CFU)	<10000/g
Escherichia coli (UFC)/E. coli (CFU)	<10/g

**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	640.6799	Protéines / Proteins	4.2925 g
Lipides / Fat	52.1968 g	Cholestérol / Cholesterol	18.0720 mg
Gras saturés / Saturated fat	34.0478 g	Sodium / Sodium	60.4438 mg
Gras trans / Trans fat	0.5515 g	Potassium / Potassium	220.1972 mg
Glucides / Carbohydrate	41.4691 g	Calcium / Calcium	148.5789 mg
Fibre / Fibre	0.0009 g	Fer / Iron	0.1892 mg
Sucres / Sugars	40.7776 g		

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/4 cup (60 mL) pour 1/4 tasse (60 mL)	
<b>Calories 440</b>	<b>% Daily Value*</b> <b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 36 g</b>	<b>48 %</b>
Saturated / saturés 23 g	117 %
+ Trans / trans 0.4 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 29 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 10 mg</b>	
<b>Sodium 40 mg</b>	<b>2 %</b>
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 0.1 mg	1 %
*5% or less is <b>a little</b> , 15% or more is <b>a lot</b> *5% ou moins c'est <b>peu</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