

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE	3523051
PRODUIT / PRODUCT	GARNITURE CORNET CHOCOLAT AU LAIT CARAMEL SALÉ / SALTED CARAMEL MILK CHOCOLATE CONE DIP TOPPING
CODE CUP / UPC CODE	069809013505
MARQUE / BRAND	McLEAN

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Chocolat au lait (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, chocolat belge non-sucré, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Huile de copra hydrogénée, Huile végétale, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Sel, Lécithine de soya, Huile de palme modifiée, Arôme naturel et artificiel, Jaune soleil FCF, Tartrazine, Bleu brillant FCF, Extraits d'épices, Lécithine de tournesol.

Contient: Lait, Soya

Milk chocolate (sugar, whole milk powder, cocoa butter, belgian unsweetened chocolate, soy lecithin, natural vanilla extract), Hydrogenated coconut oil, Vegetable oil, White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, soy lecithin, natural vanilla extract), Salt, Soy lecithin, Modified palm oil, Natural and artificial flavour, Sunset Yellow FCF, Tartrazine, Brilliant Blue FCF, Spice extractives, Sunflower lecithin.

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

Dans un bain-marie, chauffer à 37°C. Maintenir une température constante et ne pas surchauffer. Brasser occasionnellement avant chaque application.

In a water bath, heat the product at 37°C. Maintain a constant temperature and never overheat. Stir occasionally 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 layer of fat
Couleur / Colour	Brun caramel pâle / pale caramel brown
Saveur / Flavour	Typique du chocolat au lait et caramel salé / typical of milk chocolate and salty caramel

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

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET

Levures & Moisissures (UFC)/ Yeast & Mold (CFU)	<10000/g
Salmonella (25g)	Négatif/Negative

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.

** Merci de bien vouloir prendre note que les statuts OGM et Bio-Ingénierie que nous délivrons reposent sur les informations données par nos fournisseurs.*

** Please note that the GMO and Bio-Engineering statement we issue are based on the information given by our suppliers.*

STATUT PROPOSITION 65 / PROPOSITION 65 STATUS

Ce produit n'est pas en conformité avec la proposition 65 de l'état de la Californie, donc il contient des produits chimiques connus de l'état comme causant le cancer ou de la toxicité du système reproducteur.

This product is not in compliance with California Proposition 65 and therefore contains chemicals known to the state as causing cancer or reproductive system toxicity.

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.

Valeur Nutritive / Nutrition Facts pour 100g de produit / for 100g of product			
Calories / Calories	615.7233	Protéines / Proteins	5.8557 g
Lipides / Fat	49.4358 g	Cholestérol / Cholesterol	18.6070 mg
Gras saturés / Saturated fat	32.8965 g	Sodium / Sodium	259.0001 mg
Gras trans / Trans fat	0.2637 g	Potassium / Potassium	303.8358 mg
Glucides / Carbohydrate	42.4528 g	Calcium / Calcium	145.0498 mg
Fibre / Fibre	1.3930 g	Fer / Iron	2.6592 mg
Sucres / Sugars	39.6169 g		

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/4 cup (60 mL) pour 1/4 tasse (60 mL)	
Calories 420	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 34 g	45 %
Saturated / saturés 23 g	115 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 29 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %
*5% or less is peu , 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup	

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.

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

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