

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE	3659051
PRODUIT / PRODUCT	GARNITURE CORNET CARAMEL DULCE DE LECHE / DULCE DE LECHE CARAMEL CONE DIP TOPPING
CODE CUP / UPC CODE	069809019316
MARQUE / BRAND	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, Jaune soleil FCF, Arôme naturel, Tartrazine, Bleu brillant FCF.

Contient: Lait, Soya

White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, soy lecithin, natural vanilla extract), Hydrogenated coconut oil, Vegetable oil, Soy lecithin, Sunset Yellow FCF, Natural flavour, Tartrazine, Brilliant Blue FCF.

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 / 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

Brix	67 - 71
Texture	À chaud : liquide. À la température pièce : solide avec couche de gras / Hot: liquid. At room temperature: solid with fat layer
Couleur / Colour	CarAMEL légèrement Orangé / Slightly orange carAMEL
Saveur / Flavour	Dulce de leche

MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL

Compte Total (UFC)/Total Count (CFU)	<500 000/g
Escherichia coli (UFC)/E. coli (CFU)	<50/g
Listeria monocytogenes (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.

Store in a cool dry area (R.H. 65% max.) in the original container, tightly closed. Can be conserved 24 months when stored under these conditions at a temperature between 15 and 22°C.

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET
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.

Valeur Nutritive / Nutrition Facts			
pour 100g de produit / for 100g of product			
Calories / Calories	641.1258	Protéines / Proteins	4.2486 g
Lipides / Fat	52.2553 g	Cholestérol / Cholesterol	17.8889 mg
Gras saturés / Saturated fat	33.6381 g	Sodium / Sodium	61.4452 mg
Gras trans / Trans fat	0.5528 g	Potassium / Potassium	222.1251 mg
Glucides / Carbohydrate	41.2554 g	Calcium / Calcium	147.5256 mg
Fibre / Fibre	0.0000 g	Fer / Iron	0.2030 mg
Sucres / Sugars	40.3445 g		

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per ¼ cup (60 mL)	
pour ¼ tasse (60 mL)	
Calories 440	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 36 g	48 %
Saturated / saturés 23 g	117 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	
Sodium 40 mg	2 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 0.1 mg	1 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est a little, 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