



McLEAN

**FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET**

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 2090024  
**PRODUIT / PRODUCT** BASE POUR BARBOTINE CERISE RTU (5+1) / CHERRY RTU (5+1)  
SLUSH BASE  
**CODE CUP / UPC CODE** 069809001106  
**MARQUE / BRAND** McLEAN

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS**

Sucres (glucose-fructose, glucose), Eau, Acide citrique, Arôme naturel, Benzoate de sodium, Jaune soleil FCF, Amarante, Cellulose modifiée, Mono- et diglycérides.

Sugars (glucose-fructose, glucose), Water, Citric acid, Natural flavour, Sodium benzoate, Sunset Yellow FCF, Amaranth, Modified cellulose, Mono- and diglycerides.

**MODE D'EMPLOI / DIRECTIONS**

Dissoudre 1 partie de base RTU 5+1 dans 5 parties d'eau. Bien mélanger.

Dissolve 1 part of RTU 5+1 base in 5 parts of water. Mix well.

**EMBALLAGE / PACKAGING**

Style	Contenant de plastique / Plastic container		
Format / Size	2 x 4L		
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	61-64
pH	2.0-2.6
Texture	Liquide/ Liquid
Couleur / Colour	Rouge translucide/ translucent red
Saveur / Flavour	Gout sucré typique de la cerise/ Typical sweet taste of cherry

**MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL**

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



McLEAN

**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.

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.

**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	257.9063	Protéines / Proteins	0.0000 g
Lipides / Fat	0.0012 g	Cholestérol / Cholesterol	0.0000 mg
Gras saturés / Saturated fat	0.0001 g	Sodium / Sodium	18.5175 mg
Gras trans / Trans fat	0.0000 g	Potassium / Potassium	0.0194 mg
Glucides / Carbohydrate	63.2567 g	Calcium / Calcium	0.0291 mg
Fibre / Fibre	0.0073 g	Fer / Iron	0.0031 mg
Sucres / Sugars	49.0736 g		

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 2 tbsp (30 mL) pour 2 c. à soupe (30 mL)	
<b>Calories 110</b>	<b>% Daily Value*</b> <b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	<b>0 %</b>
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides 26 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
<b>Protein / Protéines 0 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 10 mg</b>	<b>0 %</b>
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



McLEAN

**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>Non/No</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>Non/No</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 : 0.00 ppm</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