

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE	2091024
PRODUIT / PRODUCT	BASE POUR BARBOTINE LIME RTU (5+1) / LIME RTU (5+1) SLUSH BASE
CODE CUP / UPC CODE	069809001113
MARQUE / BRAND	McLEAN

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

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

Sugars (glucose-fructose, glucose), Water, Natural flavour, Citric acid, Sodium benzoate, Brilliant Blue FCF, Tartrazine, Modified cellulose, Sunset Yellow FCF, 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	61-65 (Réfractomètre digital / digital refractometer)
pH	2.2-2.6
Texture	Liquide/ Liquid
Couleur / Colour	Vert translucide/ translucent green
Saveur / Flavour	Gout sucré typique de la lime/ Typical sweet taste of lime

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

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.

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.

Valeur Nutritive / Nutrition Facts pour 100g de produit / for 100g of product			
Calories / Calories	267.6444	Protéines / Proteins	0.0000 g
Lipides / Fat	0.0012 g	Cholestérol / Cholesterol	0.0000 mg
Gras saturés / Saturated fat	0.0001 g	Sodium / Sodium	17.2546 mg
Gras trans / Trans fat	0.0000 g	Potassium / Potassium	0.0193 mg
Glucides / Carbohydrate	62.9563 g	Calcium / Calcium	0.0290 mg
Fibre / Fibre	0.0072 g	Fer / Iron	0.0031 mg
Sucres / Sugars	48.0793 g		

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 tbsp (30 mL) pour 2 c. à soupe (30 mL)	
Calories 110	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 26 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 5 mg	0 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
*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.)	Non/No	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.)	Non/No	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