

FEUILLE DE SPÉCIFICATION / SPECIFICATION SHEET

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE	0153020
PRODUIT / PRODUCT	MÉLANGE POUR SAUCE BAR-B-Q / BAR-B-Q SAUCE MIX
CODE CUP / UPC CODE	069809153201
MARQUE / BRAND	LE SAUCIER

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Sucres (solides de glucose, dextrose), Amidon de maïs, Sel, Amidon de maïs modifié, Farine de blé, Épices, Huile végétale, Glutamate monosodique, Légumes déshydratés (oignon, tomate, betterave, ail), Protéines hydrolysées de soya et de maïs, Levure Torula, Acide citrique, Gomme xanthane, Caramel, Extraits d'épices, Arôme naturel et artificiel.

Contient: Blé, Soya

Sugars (glucose solids, dextrose), Corn starch, Salt, Modified corn starch, Wheat flour, Spices, Vegetable oil, Monosodium glutamate, Dehydrated vegetables (onion, tomato, beet, garlic), Hydrolyzed soy and corn protein, Torula yeast, Citric acid, Xanthan gum, Caramel, Spice extractives, Natural and artificial flavour.

Contains: Soy, Wheat

MODE D'EMPLOI / DIRECTIONS

À 250 mL (1 tasse) d'eau froide, ajouter 100 g (3,5 oz) (envir.3/4 tasse) de mélange pour sauce, bien mélanger. Ajouter le mélange à 750 mL (3 tasses) d'eau bouillante. Ramener à ébullition en brassant constamment. Mijoter 3 minutes et servir.

To 250 mL (1 cup) of cold water, add 100 g (3.5 oz) (approx.3/4 cup) of sauce mix, mix well. Add mixture to 750 mL (3 cups) of boiling water. Bring back to a boil while stirring constantly. Simmer 3 minutes and serve.

EMBALLAGE / PACKAGING

Style	CHAUDIÈRE DE PLASTIQUE / PLASTIC PAIL		
Format / Size	20kg		
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

Humidité/Humidity	10% maximum
Apparence/Appearance	orange powder

MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL

Compte Total (UFC)/Total Count (CFU)	<500 000/g
Coliformes (UFC)/Coliforms (CFU)	<1000/g
Levures & Moisissures (UFC)/Yeast & Mold (CFU)	<1000/g
Salmonella (25g)	Négatif/Negative
Escherichia coli (UFC)/E. coli (CFU)	<10/g

DURÉE DE VIE / SHELF LIFE

Packaged in plastic containers or plastic bags and plastic pails. Store in a cool dry area in the original container tightly closed. Shelf life is 18 months when stored under these conditions.

Imprimé par / Printed by : Audrey.Pouchoux le / on : 3/24/2023

1 / 3

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	321.8355	Protéines / Proteins	3.0424 g
Lipides / Fat	2.7087 g	Cholestérol / Cholesterol	0.0040 mg
Gras saturés / Saturated fat	0.2622 g	Sodium / Sodium	5951.1837 mg
Gras trans / Trans fat	0.0015 g	Potassium / Potassium	47.0730 mg
Glucides / Carbohydrate	71.0095 g	Calcium / Calcium	31.8492 mg
Fibre / Fibre	1.8319 g	Fer / Iron	1.0181 mg
Sucres / Sugars	8.0900 g		

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per ¼ tsp (30 mL)	
pour ¼ c. à thé (30 mL)	
Calories 10	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 0.1 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 2 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 0.1 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 180 mg	8 %
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	

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	Oui/Yes	Oui/Yes
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: • Poisson 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	Oui/Yes	Oui/Yes
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.)	Oui/Yes	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