	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	CRETON SPICE UNIT/UNITÉ D'ÉPICES A CRETONS	Page 1 / 4

<b>PRODUCT CODE/ CODE DE PRODUIT :</b>	1514
<b>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE:</b>	0.90 Kg
<b>PACKAGING / EMBALLAGE :</b>	Cardboard box with plastic bag / Boîte de carton avec sac en plastique
<b>CUSTOMER'S CODE / CODE CLIENT:</b>	n/a

Existing ingredients list/ Liste d'ingrédients existante	
<b>INGREDIENTS</b>	Toasted wheat crumbs, dehydrated onion, salt, glucose solids, monosodium glutamate, spices, disodium inosinate, polysorbate 80, calcium silicate.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Chapelure de blé grillée, oignons déshydratés, sel, extrait sec de glucose, glutamate monosodique, épices, inosinate disodique, polysorbate 80, silicate de calcium

New ingredients list base on the new Health Canada food Labeling requirements for 2021 / Nouvelle liste d'ingrédients basée selon les nouvelles exigences d'étiquetage de Santé Canada pour 2021	
<b>INGREDIENTS</b>	Toasted wheat crumbs, dehydrated onion, salt, Sugars (glucose solids), monosodium glutamate, spices, disodium inosinate, polysorbate 80, calcium silicate.  Contains: Wheat
<b>INGRÉDIENTS</b>	Chapelure de blé grillée, oignons déshydratés, sel, Sucres (extrait sec de glucose), glutamate monosodique, épices, inosinate disodique, polysorbate 80, silicate de calcium  Contient: Blé

<b>ADDITIONAL INFORMATION ON INGREDIENTS / INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE SUR LES INGRÉDIENTS</b>	The ingredients listed below are additives that are present in constituents of our formulations. When used in your finished product, they will be considered third generation. According to CFIA's <i>Industry Labelling Tool</i> , "Ingredients of the third generation and so on are generally not required to be included in the ingredients list." / Polysorbate 80/Calcium silicate  Les ingrédients listés ci-dessous sont des additifs qui sont présents dans des constituants de nos formulations. Lorsqu'ils seront utilisés dans votre produit fini, ils seront considérés comme étant en troisième génération. Selon l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA, « Il n'est généralement pas obligatoire d'indiquer les ingrédients à partir de la troisième génération dans la liste d'ingrédients. » Polysorbate 80/Silicate de calcium
<b>USDA DECLARATION</b>	n/a


<b>DIRECTIONS</b>	Use 1 unit of 0.90 kg for 11.34 kg (25 lbs) of meat and 3.63 kg (8 lbs) of water.
<b>MODE D'EMPLOI</b>	Utiliser 1 unite de 0.90 kg pour 11.34 kg (25 lbs) de viande et 3.63 kg (8 lbs) d'eau.

#### **ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES**

Moisture / Humidité :	1.41%	Sodium erythorbate / Erythorbate de sodium	0.00%
Salt / Sel :	29.66%	Sodium Phosphate dibasic / Phosphate de sodium dibasique	0.00%
Dextrose (DE) :	0.38%	Sodium nitrite / Nitrite de sodium	0.00%
		Ascorbic acid / Acide ascorbique	0.00%

#### **MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES**

Total plate count / Compte total	< 100 000 cfu/g	S. aureus	< 100 cfu/g
Coliformes	< 200 cfu/g	B. cereus	< 1000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	C. perfringens	< 100 cfu/g
Salmonella	Negative/négatif /25g		

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	CRETON SPICE UNIT/UNITÉ D'ÉPICES A CRETONS	Page 2 / 4

**ABSENCE OF FOREIGN MATERIALS / ABSENCE DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES**

This product is prepared, processed and packaged under sanitary conditions in accordance with good manufacturing practices. / Le produit est fabriqué et emballé dans des conditions salubres selon les bonnes pratiques manufacturières.

**LOT NUMBER IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU NUMÉRO DE LOT**

The lot number is an 8 number sequence generated by our computer system. This number allows us to trace back each product. / Le numéro de lot est une séquence de 8 chiffres générés par notre système informatique. Ce numéro de lot permet la traçabilité de tous nos produits.

**SHELF LIFE AND STORAGE / DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE**

Storage should be under normal warehouse conditions, in a clean, cool and dry area; protecting from lighting. Under those conditions, the shelf life of the unopened product is estimated at twelve (12) months. /

Dans un endroit propre, frais, sec et à l'abri de la lumière, le produit non-ouvert peut être conservé pendant douze (12) mois.

**GMO / OGM**

To the best of our knowledge, does not contain genetically modified (non-GMO) protein. \* Please note that the GMO declarations issued are based on the information provided by our suppliers and are, to our knowledge, accurate. For now, we have not tested this ingredient for GMOs and we do not have a source of identity preserved for this ingredient. / Au meilleur de notre connaissance, ne contient pas de protéine génétiquement modifiée (sans OGM). \* Veuillez noter que les déclarations OGM émises sont basées sur les informations fournies par nos fournisseurs et qu'elles sont, à notre connaissance, exactes. Pour le moment, nous n'avons pas testé cet ingrédient pour les OGM et nous n'avons pas de source d'identité préservée pour cet ingrédient.

This product is prepared with ingredients that contain genetically modified proteins (GMOs). \* Please note that the GMO declarations issued are based on the information provided by our suppliers and are, to our knowledge, accurate. For now, we have not tested this ingredient for GMOs and we do not have a source of identity preserved for this ingredient. / Ce produit est préparé avec des ingrédients qui contiennent des protéines génétiquement modifiée (OGM). \* Veuillez noter que les déclarations OGM émises sont basées sur les informations fournies par nos fournisseurs et qu'elles sont, à notre connaissance, exactes. Pour le moment, nous n'avons pas testé cet ingrédient pour les OGM et nous n'avons pas de source d'identité préservée pour cet ingrédient.


Available on request/ Disponible sur demande

**COUNTRY OF ORIGIN / PAYS D'ORIGINE**

Available on request/ Disponible sur demande.

**NUTRITIONNAL INFORMATION / INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Nutriments	Value per 100g / Valeur par 100g
Energy / Énergie (kcal)	255.867
Protein / Protéines (g)	5.630
Fat / Lipides (g)	1.919
Carbohydrate / Glucides (g)	55.278
Fibre / Fibre (g)	3.412
Calcium (mg)	95.654
Iron / Fer (mg)	4.845
Potassium (mg)	335.011
Sodium (mg)	11 987.580
Vitamin A / Vitamine A (IU)	3.168
Vitamin C / Vitamine C (mg)	28.076
Cholesterol (mg)	0.159
Vitamin A / Vitamine A (ER)	1.922
Saturated fat / Lipides saturés (g)	0.195
Trans fatty acids / Gras trans (g)	0.090
Sugars / Sucres (g)	11.983
Vitamin D / Vitamine D (IU)	0.042

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	CRETON SPICE UNIT/UNITÉ D'ÉPICES A CRETONS	Page 4 / 4

### ALLERGEN CONTROL LIST / LISTE DE CONTRÔLE DES ALLERGÈNES

Constituent and their derivatives / Constituant et ses dérivés	Column / Colonne 1	Column / Colonne 2	Column / Colonne 3
	<b>Present in the product / Présent dans le produit</b>	<b>May be present in other products manufactured on the same line / Peut être présent dans d'autres produits fabriqués sur la même ligne</b>	<b>Present in the same manufacturing plant / Présent dans le même établissement de fabrication</b>
<b>Peanut or its derivatives</b> Peanut pieces, protein, oil, butter, flour, and mandelona nuts (an almond flavoured peanut product). Peanut may also be known as ground nut). / <b>Arachide et produits dérivés</b> Morceaux, protéines, huile, beurre et farine d'arachides et noix de mandelona (un produit d'arachides à saveur d'amandes). Les arachides peuvent aussi être connues sous le nom de cacahouètes	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Tree nuts</b> almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts(filberts), macadamia nuts, pecans, pine nuts (pinyon, pinon), pistachios and walnuts or their derivatives: nut butters and oils / <b>Noix</b> amandes, noix du Brésil, cajous, noisettes, noix macadamia, pacanes, pignes (pignons, pignoles), pistaches et noix de Grenoble et leurs produits dérivés: Huiles et beurres de noix/	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Sesame or its derivatives:</b> paste and oil / <b>Sésame et produits dérivés</b> Pâte et huile	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Milk or its derivatives:</b> milk caseinate, whey and yogurt powder / <b>Lait et produits dérivés</b> Caséinate laitier, petit lait et poudre de yogourt	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Eggs</b> frozen yolk, egg white powder, egg protein isolates. / <b>Œufs et produit dérivé</b> jaune d'œuf congelé, blanc d'œuf en poudre, isolats de protéine d'œuf	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Fish or its derivatives</b> fish protein and extracts / <b>Poissons et produits dérivés</b> protéines et extraits de poissons	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Shellfish</b> crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp <b>mollusks</b> snails, clams, mussels, oysters, cockle, scallops <b>or their derivatives</b> extracts / <b>Crustacés</b> crabe, écrevisse, homard, crevette <b>mollusques</b> escargots, clams [palourdes], moules, huîtres, coques et pétoncles <b>et leurs produits dérivés</b> extraits	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Soy or its derivatives</b> lecithin, oil, tofu and protein isolates / <b>Soja et produits dérivés</b> Lécithine, huile, tofu et isolats de protéines	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Wheat or its derivatives</b> flour, starches and bransand other <b>Gluten</b> barley, oats, rye, triticale, or wheat. / <b>Blé et produits dérivés</b> Farine, amidons et son <b>Gluten</b> orge, avoine, seigle, triticale ou blé	Yes / Oui	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Mustard or Mustard Seeds / Moutarde ou graines de moutarde</b>	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Sulphites</b> (>10 ppm) sulphur dioxide and sodium metabisulphites / <b>Sulfites</b> (>10 ppm Dioxyde de soufre et métabisulfites de sodium	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
* <b>Celery</b> (including seed) / <b>Céleri</b> (incluant les graines)	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
* <b>Coconut</b> (including oil) / <b>Coconut</b> (incluant l'huile)	No / Non	No / Non	No / Non
* <b>Lupin</b> and products thereof / <b>Lupin</b> et produits drivés	No / Non	No / Non	No / Non
* <b>Cinnamon / Cannelle</b>	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui

We have in place a procedure to control any cross-contamination between allergens that may be present in columns #2 and #3 and that are not present in column #1. / Nous avons en place une procédure qui permet de contrôler toutes contaminations croisées entre les allergènes pouvant se retrouver dans les colonnes #2 et #3 et qui ne sont pas présents dans la colonne #1.

\* May be present in the product due to cross-contamination with other products manufactured on the same line and/or storage. / Peut être présent dans le produit dû à une contamination croisée avec d'autres produits fabriqués sur la même chaîne et/ ou à l'entreposage.