

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	HOT CHICKEN WINGS SPICE UNIT / UNITE EPICES POUR AILES DE POULET PIQUANTES	Page 1 / 3

<b>PRODUCT CODE/ CODE DE PRODUIT :</b>	9739
<b>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE:</b>	1.00 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

<b>INGREDIENTS</b>	Sugars (glucose solids, sugar, dextrose), Salt, Toasted wheat crumbs, Spices, Wheat flour, Tomato powder, Caramel color, Onion powder, Monosodium glutamate, Xanthan gum, Smoke flavor, Citric acid (acidulant), Calcium silicate, Polysorbate 80.  Contains: Wheat,
<b>INGRÉDIENTS</b>	Sucres (extrait sec de glucose, sucre, dextrose), Sel, Chapeluré de blé grillée, Épices, Farine de blé, Tomate en poudre, Colorant caramel, Oignon en poudre, Glutamate monosodique, Gomme xanthane, Saveur de fumée, Acide citrique (acidulant), Silicate de calcium, Polysorbate 80.  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." / 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 / Polysorbate 80
<b>USDA DECLARATION</b>	n/a

<b>DIRECTIONS</b>	Use 1 unit of 1.00 kg with 5.00 kg (11 lbs) of chicken wings and 1.00 kg of cold water. Mix well and marinate at cool temperature 4 to 6 hours. Cook marinated wings 375°F 25 minutes.
<b>MODE D'EMPLOI</b>	Utiliser 1 unité de 1.00 kg avec 5.00 kg (11 lbs) d'ailes de poulet et 1.00 kg d'eau froide. Bien brasser et laisser mariner au froid de 4 a 6 heures. Faire cuire les ailes marinées a 375°F 25 minutes.

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

Moisture / Humidité :	3.17%	Sodium erythorbate / Erythorbate de sodium	0.00%
Salt / Sel :	18.78%	Sodium Phosphate dibasic / Phosphate de sodium dibasique	0.00%
Dextrose (DE) :	11.44%	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		

#### **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.



## SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE

HOT CHICKEN WINGS SPICE UNIT / UNITE EPICES POUR AILES DE POULET  
PIQUANTES

Page 2 / 3

**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**

Brazil, Canada, China, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, India, Indonesia, Malaysia, Mexico, Portugal, Spain, Swiss, United States. / Brésil, Canada, Chine, Costa Rica, Espagne, États-Unis, Guatemala, Inde, Indonésie, Malaisie, Mexique, Portugal, Salvador, Suisse.

**NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Nutriments	Value per 100g / Valeur par 100g
Energy / Énergie (kcal)	301.350
Protein / Protéines (g)	3.037
Fat / Lipides (g)	1.454
Carbohydrate / Glucides (g)	69.423
Fibre / Fibre (g)	3.802
Calcium (mg)	74.197
Iron / Fer (mg)	2.659
Potassium (mg)	265.538
Sodium (mg)	7 481.639
Vitamin A / Vitamine A (IU)	3 377.778
Vitamin C / Vitamine C (mg)	9.632
Cholesterol (mg)	0.049
Vitamin A / Vitamine A (ER)	337.272
Saturated fat / Lipides saturés (g)	0.250
Trans fatty acids / Gras trans (g)	0
Sugars / Sucres (g)	24.382
Vitamin D / Vitamine D (IU)	2.104

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	HOT CHICKEN WINGS SPICE UNIT / UNITE EPICES POUR AILES DE POULET PIQUANTES	Page 3 / 3

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

	Column / Colonne 1	Column / Colonne 2	Column / Colonne 3
Constituent and their derivatives / Constituant et ses dérivés	<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 or their derivatives 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)	Yes / Oui	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>Cinamon / Cannelle</b>	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui

We have procedures to avoid cross contamination of the product with allergens not present in the product but noted in columns 2 and 3. / Nous avons des procédures pour éviter la contamination croisée du produit avec les allergènes non présents dans le produit, mais signalés dans les colonnes 2 et 3.

\*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. / May be present in the product due to a cross contamination with other products manufactured on the same line and/ or at storage