

**Les Aliments Fondue Paysanne inc.**

764 chemin Olivier, St-Nicolas, Lévis, Qc
G7A 2N2
Tél.: 418-831-9397 p.228
Télec.: 418-831-1091

Code produit interne /Intern production code :**137****Nom produit/ Product name :****Fondant terroir 2 kg/ Baked cheese fritters 2kg****Marque de commerce / Trademark:****La Paysanne****Description du produit :**

Le fondant du terroir est un délicieux mélange de trois fromages du Québec. Le Vacherin, le Louis Dubois et le Raclette des Appalaches. À ce produit unique, nous avons ajouté de la crème et un vin du terroir permettant d'obtenir un sublime amalgame.

Suggestion de présentation: Déposer de la pancetta, préalablement saisie sur une plaque au four, sur une feuille de salade et mettre le fondant terroir sur le dessus de la pancetta. Napper le fondant terroir d'un coulis de bleuets.

- Teneur élevée en calcium

- **19% Matières grasses**

Product Description:

The baked cheese fritters is a delicious blend of 3 cheeses from Québec. Vacherin, Louis Dubois and Raclette des Appalaches Cheeses. To this unique product, we add in cream and a country wine giving a sublime mixture.

Serving suggestion: Place the pancetta, previously cook in a plate in the oven, on a lettuce leaf and put the baked cheese fritter on the top of the pancetta. Coat the baked cheese fritter with a blueberry puree.

- Rich in calcium

- **19% Fat**

Allégations santé:**Aucune****Health Claims****None****Liste d'ingrédients:**

Eau, Fromages affinés à pâte semi-ferme (lait, sel, présure, chlorure de calcium, culture bactérienne, enzyme microbienne, lysozyme), Chapelure de blé grillée et/ou Préparation de chapelure (farine de blé, dextrose, sel, extraits de paprika, épices), Substances laitières modifiées, Huile canola, Farine de blé enrichie, Amidon de maïs, Amidon de maïs modifié, Mélange pour pâte à frire (farine de maïs, amidon de maïs modifié, farine de blé, sel, gomme xanthane et/ou gomme de guar, dextrose*, poudre à pâte*), Crème (substances laitières, carraghénine, mono et diglycérides, gomme de cellulose, polysorbate 80, citrate de sodium), Sel, Acide sorbique*.

*Peut être omis

Contient : Lait, Blé, Oeuf. **Peut contenir:** Soya

List of ingredients:

Water, Semi-firm ripened cheeses (milk, salt, rennet, calcium chloride, bacterial culture, microbial enzyme, lysozyme), Toasted wheat crumbs and/or Breadcrumbs preparation (wheat flour, dextrose, salt, extractives of paprika, spice), Modified milk ingredients, Canola oil, Enriched wheat flour, Corn starch, Modified corn starch, Batter mix (corn flour, modified corn starch, wheat flour, salt, xanthan gum and/or guar gum, dextrose*, baking powder*), Cream (milk ingredients, carrageenan, mono and diglyceride, cellulose gum, polysorbate 80, sodium citrate), Sorbic acid*.

*May be omitted

Contains: Milk, Wheat, Egg. **May contain :** Soy.



Les Aliments Fondue Paysanne inc.

764 chemin Olivier, Lévis, Qc G7A 2N2

Tél. : 418-831-9397 Téléc. : 418-831-1091 PH-FO-34/137

Créé par : Arleen Gagnon

Normes microbiologiques :	Microbiological standards
Les produits respectent les critères microbiologiques définis par la réglementation provinciale Résultats basés sur le CUMAIRA (Gouvernement du Québec) Catégorie: Aliments cuits prêts à consommer.	Products meet the microbiological standards set by Provincial regulations Results based on the CUMAIRA (Government of Quebec) Category: Cooked food ready to eat.

Mode de cuisson :	Cooking Method :
 Ne pas décongeler avant la cuisson Préchauffer le four à 204°C (400°F). Cuire pendant 14 à 15 minutes pour un produit congelé au centre à -7°C. Si le produit est plus congelé, cuire plus longtemps le produit jusqu'à un maximum de 16 minutes.	Cook from frozen Preheated the oven at 204°C (400°F). Cook for 14 to 15 minutes for a frozen product at -7°C. If the product is more frozen, let the product in the oven up to 16 minutes maximum.
 Friteuse: 350°F: 6 1/2 à 7 minutes, laisser reposer 1 minute avant de servir.	Fryer: 350 ° F: 6 1/2 to 7 minutes, let stand 1 minute before serving.

Emballage :	Packing
Le produit est emballé dans un sac de polyéthylène dans une boîte de carton brune.	Product is packed in a polyethylene bag and placed in a brown cardboard box
Informations sur la caisse master :	Information about the master case:
Nom du produit Code produit Nom du fabricant Numéro du plant du fabricant Poids de la caisse Numéro lot Date emballage Code upc 14 et GS1 128 Numéro de la caisse Heure fabrication	Product Name Product code Manufacturer Name Manufacturer's Plant Number Body weight Lot number Packing date Code upc 14 and GS1 128 Crate number Time of manufacture

Palettisation :	Palletizing:
Hauteur : Largeur : Profondeur : Nombre de rangée : Total :	Height: Width: Depth: Box per row : Total:
Dimension boîte :	Box size:
Longueur : Largeur : Hauteur : Poids brut : kg	Ength: Width: Height: Gross weight: kg

Poids caisse net	Case Weight
2 Kg	2 kg
Portion :	Portion :
Poids d'une portion : ~60g	Portion Weight : ~60g

Portion par caisse : 27 à 32

Poids total d'une caisse emballage inclus: Kg

Portion per box : 27 to 32

Total weight of box include packaging: Kg

Codage :

Sur chaque caisse est inscrit le numéro de lot et la date de fabrication.

Coding

Lot number and manufacture date are written on each case.

Description lot :

Exemple : 232A (232= jour julien date fabrication de la recette, A = première recette)

Lot Description:

Example: 232A (232 = Julian date of manufacture date of the recipe, A = first recipe)

Code EAN/UPC caisse master: GTIN-14 TYPE IFT-14 ET/OU GS1-128

400 67201 10009 8

Signification 40 = code logistique - 67201 = compagnie Les Aliments Fondue Paysanne inc – 10009 = code produit – 8 = check digit

Code EAN/UPC box: GTIN-14 TYPE IFT-14 AND/OR GS1-128

400 67201 10009 8

Signification 40 = code logistique - 67201 = Plan Les Aliments Fondue Paysanne inc.– 10009 = code produit – 8 = check digit

Durée de conservation :

24 mois à une température de -18°C. Entreposer dans l'emballage d'origine.

Durable life information

24 months at a temperature of -18 ° C. Store in the original packaging.

Constituant / Component	Colonne I Présent dans le produit (spécifiez source) / Column I Present in the product	Colonne II Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne / Column II Present in other products manufactured on the same line	Colonne III Présent dans le même établissement de fabrication / Column III Present in the same manufacturing plant
L'arachide ou ses dérivés, p. ex. fragments, protéine, huile, beurre, farine d'arachide et noix de mandelonas (produit d'arachide à goût d'amande), etc. Les arachides peuvent porter également le nom de cacahouètes . / Peanut or its derivatives, e.g., Peanut - pieces, protein, oil, butter, flour, and mandelona nuts (an almond flavoured peanut product) etc. Peanut may also be known as ground nut .	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Les noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix de macadamia, pacanes (noix de pécan), pignons (pignes, pignoles), pistaches et noix ou leurs dérivés, p. ex. beurres et huiles, etc. / Tree Nuts (almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts(filberts), macadamia nuts, pecans, pine nuts (pinyon, pinon), pistachios and walnuts or their derivatives, e.g., nut butters and oils etc.	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Les graines de sésame ou leurs dérivés, p. ex., pâte et huile, etc. / Sesame or its derivatives, e.g., paste and oil etc.	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Le lait ou ses dérivés, p. ex. caséinate, lactosérum, poudre à yogurt, etc. / Milk or its derivatives, e.g., milk caseinate, whey and yogurt powder etc.	OUI/YES	OUI/YES	OUI/YES
Les œufs ou leurs dérivés, p. ex., le jaune d'œuf congelé, le blanc d'œuf en poudre et les isolats de protéine d'œuf, etc. / Eggs or its derivatives, e.g., frozen yolk, egg white powder and egg protein isolates etc.	OUI (Fromages) YES (cheeses)	NON/NO	OUI (Fromages) /YES (cheeses)
Le poisson ou ses dérivés, p. ex., protéine, huile et extraits de poisson, etc. / Fish or its derivatives, e.g., fish protein, oil and extracts etc.	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Les crustacés (y compris crabe, écrevisse, homard, crevette) et les mollusques (y compris escargots, clams (palourdes), moules, huîtres, coques et pétoncles) ou leurs dérivés, p. ex. extraits, etc. / Crustaceans (including crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp) and Shellfish (including snails, clams, mussels, oysters, cockle and scallops) or their derivative, e.g., extracts etc.	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Le soja ou ses dérivés, p. ex. huile, lécithine, tofu et isolats de protéine, etc. / Soy or its derivatives, e.g., lecithin, oil, tofu and protein isolates etc.	NON/NO	OUI/YES	OUI/YES
Blé et dérivés incluant épeautre, kamut, triticale ex: farine, amidons et sons, etc. / Wheat and derivatives including spelt, kamut, triticale e.g: flour, starches and sounds, etc.ex: farine, amidons et sons, etc.	OUI (farine de blé, pâte à frire, chapelures) YES (wheat flour, batter, breadcrumbs)	OUI/YES	OUI/YES
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de céréales contenant du gluten autre que le blé (seigle, orge, avoine, ou leurs variétés hybrides) / CEREALS CONTAINING GLUTEN and cereal products containing gluten other than wheat (rye, barley, oats or their hybrids)	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Moutarde ou ses dérivés, p. ex. graines de moutarde, farine de moutarde, moutarde moulue, moutarde préparée, etc. / Mustard or its derivatives, e.g., mustard seeds, mustard flour, ground mustard, prepared mustard etc	NON/NO	NON/NO	NON/NO
Sulfites , p. ex. le dioxyde de soufre et les métabisulfites de sodium, etc. Sulfites (précisez la teneur sans inclure les sulfites présents naturellement) / Sulphites , e.g., sulphur dioxide and sodium metabisulphites etc.	OUI < 10 ppm (4 ppm = pâte à frire, < 10 ppm amidon melojel) YES < 10 ppm (4 ppm =batter, < 10 ppm (corn starch melojel.)	OUI/YES	OUI/YES
Autres (si considéré nécessaire) / Others (as considered necessary)			
La mention « Peut contenir œuf et soya » doit être ajoutée sur l'étiquetage des produits puisque les procédures en place ne garantissent pas l'absence de contamination croisée par l'allergène œuf.	The words "May contain egg and soy" should be added to the labeling of products, the procedures in place do not ensure the absence of egg allergen, cross- contamination can occur.		
Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes. Elles sont basées sur les plus récentes formulations et informations obtenues de nos fournisseurs d'ingrédients et remplacent toute information communiquée antérieurement.	Theses information are to our knowledge, complete and accurate. They are based on the latest formulations and information obtained from our suppliers of ingredients and replace any information previously released.		
Nom responsable assurance qualité: Marc-Antoine Rousseau Titre : Directeur assurance qualité Téléphone : 418-831-9397 P.231	Quality assurance manager Name: Marc-Antoine Rousseau Title: Quality Assurance Manager Phone: 418-831-9397 P.231		

Valeur nutritive Nutrition Facts

Pour 1 unité (65g)

Per 1 unit (65g)

	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Calories 200	
Lipides / Fat 12 g	16 %
saturés / saturated 5 g	27 %
+ trans / Trans 0.3 g	
Glucides / Carbohydate 12 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 3 g	3 %
Protéines / Protein 9 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 225 mg	17 %
Fer / Iron 0.2 mg	1 %

*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**