

## FOR.11 Fiche de spécification / Specification sheet

### Information sur le produit / Product information

Code produit / Product code:	BOBAR99					
Nom produit / Product name:	Bar à Bonbon / Candy Bar					
Liste d'ingrédients :	Sucres (sucre, sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, sirop de maltose, jus de pomme concentré), Amidon de maïs modifié, Amidon de pomme de terre, Amidon, Farine de blé, Eau, Acide citrique, Acide malique, Maltodextrine, Glycérine, Citrate de potassium, Graisse de palme, Gélatine, Sorbitol, Arômes artificiels, Huile de palme, Lécithine de tournesol, Cire de carnauba, Dioxyde de titane, Rouge allura, Tartrazine, Bleu brillant FCF.					
Ingredient list :	Sugars (sugar, glucose-fructose syrup, invert sugar syrup, maltose syrup, concentrated apple juice), Modified corn starch, Potato starch, Starch, Wheat flour, Water, Citric acid, Malic acid Maltodextrin, Glycerine, Potassium citrate, Palm fat, Gelatine, Sorbitol, Artificial flavourings Palm oil, Sunflower lecithin, Carnauba wax, Titanium dioxide, Allura red, Tartrazine, Brilliant blue FCF					
Kasher / Kosher :	Non / No					
Halal :	Non / No					
Biologique / Organic :	Non / No					
Emballage / Packaging :	6 X 1 kg					
Entreposage / Storage :	Entreposer dans un endroit frais et sec / Store in a cool and dry place					
Durée de vie / Shelf life :	18 Mois /Months					
Explication N° lot / Lot N explication:	JJJAA  JJJ: jour Julien de l'annee / julian day of the year  AA: Année de production / Production Year  Exp: Lot#24323 ( Date de production la 243ème journée de l'année 2023 = Date de Production: 31 Août 2023)					
Origine / Origin	Fait au Canada à partir d'ingrédients domestiques et importés/ Made in Canada from domestics and imported ingredients					

#### Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques / Physico-chimical and organoleptic caracteristics

Apparence et couleur /	Typique / Typical			
Appearence and color :	Typique / Typicai			
Arôme et saveur / Aroma	Tunique / Tunical			
and flavor :	Typique / Typical			

### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological caracteristics (MAPAQ)

Délices de la forêt  Valle	FOR.11 Fiche de spécification / Specification sheet			
Bactéries aérobies mésophiles / Total count	< 10.000 UFC/g			
E. coli	< 10 UFC/g			
Coliformes totaux / Total coliforms	< 100 UFC/g			
S. aureus	< 10 UFC/g			
L. monocytogenes	Non détecté dans 25g / Not detected in 25g			
Salmonella spp.	Non détecté dans 25g / Not detected in 25g			
Levures et moisissures / Yeast and mold	< 1000 UFC/g			
Autr	es caractéristiques et tolérences / Others caracteristics and tolerences			
Matières étrangères / Forgein material :	< 0.5 %			
Défauts totaux / Totals defects :	< 1 %			
Vermines / Vermins :	Absent			



# FOR.11 Fiche de spécification / Specification sheet

### Tableau de valeur nutritionnelle / Nutritional fact table (Canada)

Le tableau des valeurs nutritionnelles suivant est produit à partir du logiciel Microgesta The following nutritionnal fact table is produced with Microgesta software.

Nutrition Fact Valeur nutritiv Per (40 g) pour (40 g)					
Calories 140	% Daily Value * % valeur quotidienne *				
Fat / Lipides 0.2 g	0 %				
Saturated / saturés 0. + Trans / trans 0 g	.1 g 1 %				
Carbohydrate / Glucides 33 g					
Fibre / Fibres 0 g	0 %				
Sugars / Sucres 25 g	25 %				
Protein / Protéines 2 g					
Cholesterol / Cholesté	rol 0 mg				
Sodium 5 mg	0 %				
Potassium 0 mg	0 %				
Calcium 0 mg	0 %				
Iron / Fer 0 mg	0 %				
*5% or less is <b>a little</b> , 15% or more is <b>a</b> *5% ou moins c'est <b>peu</b> , 15% ou plus c					



### FOR.11 Fiche de spécification / Specification sheet

### Déclaration des allergènes / Allergen declaration (Canada)

Nous avons des méthodes spécifiques pour éviter la contamination croisée du produit avec des allergènes non présents dans le produit mais mentionnés dans les colonnes II et III.

We have procedures to avoid product cross-contamination with the allergens not present in the product but noted in columns II and III.

	Y = Oui / '	Yes	N = Non / No  Colonne II / Colomn II					
	Colonne	I / Colomn I			Colonne III / Colomn III			
	Présent dans le produit / Present in the product		Présent dans des produits fabriqueés sur la même ligne / present in the same production line		Présent dans la même usine DDLF / present in the same plant DDLF			
Œuf et dérivés / Egges and deivates	□Y	☑ N	✓ Y	□N	✓ Y	□N		
Lait et dérivés / Milk and derivates	ПΥ	√ N	✓ Y	□N	√ Y	□N		
Moutarde et dérivés / Mustards and derivates	ПΥ	✓N	✓ Y	□N	<b></b> ✓ Y	□N		
Arachide et dérivés / Peanut and derivates	□Y	☑ N	✓ Y	□N	✓Y	□N		
Mollusque et crustacés / Crustaceans and shellfish	ПΥ	✓ N	□ Ү	☑N	□ Ү	☑ N		
Poissons / Fish	□Y	☑N	□Ү	☑N	<b>✓</b> Y	□N		
Graines de sésame / Sesame seeds	□Y	✓N	☑ Y	□N	✓ Y	□N		
Soja et dérivés / Soy and derivates	□Y	☑ N	✓ Y	□N	✓Y	□N		
Sulfites / Sulphites	□Y	✓ N	✓ Y	□N	✓ Y	□N		
Noix et dérivés / Nuts and derivates	□Y	☑ N	✓ Y	□N	<b></b> ✓Y	□N		
Blé et dérivés / Wheat and derivates	Y	□N	√ Y	□N	✓ Y	□N		
Cette fiche est révisée par le département de la qualité à chaque 3 ans.								

Date:

2024-03-22

À l'exclusivité de : DÉLICE DE LA FÔRET /Date de Création 11-07-2021 /Modifier le 21-08-2023/V4

This sheet is reviewed by the quality department every 3 years.

Technicienne de laboratoire

Vérifié par : Fouzia Hebib