



# SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT VALLEY KITCHEN



# INTRODUCTION

## Nos valeurs fondamentales

Nous pensons que, que vous ayez besoin d'un régime alimentaire spécial pour des raisons médicales ou que vous choisissiez des aliments comme choix personnel, vous devriez pouvoir faire confiance et apprécier les aliments qui soutiennent votre engagement à vivre votre meilleure vie.

## Description du produit

La famille du lin Valley Kitchen contient quatre individus exceptionnels composés de graines de lin pures, canadiennes, de qualité alimentaire, brunes et dorées.

Notre processus de broyage à froid libère tous les bienfaits emprisonnés à l'intérieur de la graine. De plus, le tamisage élimine tous les morceaux d'enveloppes de graines qui pourraient être un irritant digestif, ce qui rend notre lin moulu adapté aux personnes souffrant de maladies gastro-intestinales, notamment la maladie de Crohn, le SCI/MII, la diverticulose et le lupus.

Le lin est une solution alimentaire saine à certains problèmes médicaux graves. Utiliser le lin est aussi simple que manger !

### Deux cuillères à soupe de lin moulu peuvent aider :

Réduire le cholestérol LDL Abaisser la tension artérielle Contrôler la glycémie Favoriser la régularité Aide à prévenir le cancer du côlon et du rectum

Réduire l'incidence de l'obésité

Nourrissez des bactéries probiotiques pour une bonne santé gastro-intestinale

# LIMITES

## Certifications

Qualité internationale NSF assurée ; SFCR / ACIA  
Autorisé et inspecté ; certifié sans gluten.

## Limites microbiologiques

Coliformes	<1000
E. Coli	Négatif
Salmonella	Négatif
Listeria	Négatif
Cpstaph	<10
Levures et moisissures	<5 000

### Déclaration D'allergène

Composant allergène	Présent dans le produit, y compris les arômes, les assaisonnements et les épices	Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même ligne	Présent dans le même établissement de fabrication	Nom du composant allergène présent dans les colonnes I, II ou III
Arachides/Huile d'arachide	NO	NO	NO	
Noix	NO	NO	NO	
Graines/huile de sésame	NO	NO	NO	
Graines/huile de moutarde	NO	NO	NO	
Lait et dérivés	NO	NO	NO	
Oeufs ou ovoproduits	NO	NO	NO	
Poissons	NO	NO	NO	
Mollusques et crustacés	NO	NO	NO	
Suis	NO	NO	NO	
Blé	NO	NO	NO	
Sulfites	NO	NO	NO	

## DURÉE DE CONSERVATION

### Stockage et durée de conservation

Conserver entre 15°C et 2°C, au frais et au sec. L'humidité à <50%. Dans ces conditions, le lin moulu est stable jusqu'à 16 mois une fois expédié. Utiliser dans les 12 mois pour une qualité optimale à moins de maintenir à une température plus basse. Ce produit se conserve plusieurs mois de plus lorsqu'il est conservé au réfrigérateur ou au congélateur.

A utiliser dans les six semaines après ouverture.

### Apports nutritionnels

La faible teneur en glucides nets et la teneur élevée en fibres du lin font du lin moulu un aliment idéal pour les diabétiques. C'est également l'aliment parfait pour le régime céto.

La farine de lin brun et doré et la poudre de lin doré sont toutes équivalentes sur le plan nutritionnel.



Éléments nutritifs  
Contenu approximatif

Calories	465 Kcal
Matières grasses totales	37 g
Graisses saturées	3.52 g
Graisses polyinsaturées	25.4 g
Gras monoinsaturés	8 g
Oméga – 6	5.7 g
Oméga – 3	20.7 g
Cholestérol	0
Sodium	27.0 mg
Le potassium	831 mg
Phosphore	622 mg
Glucides totaux	36.4 g
Fibres alimentaires	27.6 g
Fibres solubles	9.2 g
Fibres insolubles	18.4 g
Sucres	1.05 g
Protéines	19.7 g
Vitamine A	0
Vitamine C	0.530 mg
Calcium	236 mg
Fer	5.40 mg



DES  
PRODUITS



## FARINE DE LIN DORÉE 6KG

### Description du produit et utilisations

La farine de lin doré disparaît pratiquement des aliments. Ajoutez-les aux flocons d'avoine chauds, à la crème de blé, aux céréales froides et aux produits de boulangerie comme les biscuits, les muffins et le pain pour conserver leur aspect léger. Utiliser pour épaissir, texturer et ajouter la valeur nutritionnelle des fibres, des acides gras oméga-3, des protéines végétales et des antioxydants.

### Ingrédients

Graines de lin dorées (jaunes)

### Emballage/Expédition

Emballé dans un intérieur en plastique poly avec un extérieur en carton ondulé.

1 x 6 kg (formats alternatifs disponibles)

Norme TI/HI 13/8 (104 cs) ; minimum suggéré de 39 cs PORTIONS  
par CAISSE : portions de 600 x 10 g (1 1/2 cuillère à soupe)

### Identification et codage du produit

Farine de lin doré

Code produit du fabricant Valley Flaxflour Ltd - 0021

Acronyme SGN

SCC 1085223000212

Date de péremption / # de lot échantillon BBD YYYYMMDD

# de lot YYDDDDSGN





## FARINE DE LIN DORÉE 10 KG

### Description du produit et utilisations

La farine de lin doré disparaît pratiquement des aliments. Ajoutez-les aux flocons d'avoine chauds, à la crème de blé, aux céréales froides et aux produits de boulangerie comme les biscuits, les muffins et le pain pour conserver leur aspect léger. Utiliser pour épaissir, texturer et ajouter la valeur nutritionnelle des fibres, des acides gras oméga-3, des protéines végétales et des antioxydants.

### Ingrédients

Graines de lin dorées (jaunes)

### Emballage/Expédition

Emballé dans un intérieur en plastique poly avec un extérieur en carton ondulé.

2 x 10 kg (formats alternatifs disponibles)

Norme TI/HI 5/5 (25 cs) ; minimum suggéré de 25 cs

PORTIONS par CAS : 1 325 x 15 g (2 c. à soupe) portions

### Identification et codage du produit

Farine de lin doré

Code produit du fabricant Valley Flaxflour Ltd - 0023

Acronyme SGN

SCC 1085223000236

Date de péremption / Numéro de lot échantillon BBD YYYYMMDD

Numéro de lot YYDDDSGN







## FARINE DE LIN BRUN

### Description du produit et utilisations

Le lin brun est visible dans les aliments, donnant un aspect de grain sain et copieux aux céréales chaudes, aux céréales froides et aux produits de boulangerie ordinaires tels que les biscuits, les muffins et le pain. Utiliser pour épaissir, texturer et ajouter une valeur nutritionnelle de fibres, d'acides gras oméga-3, de protéines végétales et d'antioxydants.

### Ingrédients

Graines de lin brun

### Emballage/expédition

Emballé dans un intérieur en plastique poly avec un extérieur en carton ondulé.

1 x 6 kg (formats alternatifs disponibles)

Norme TI/HI 13/8 (104 cs) ; minimum suggéré de 39 cs  
PORTIONS par CAISSE : portions de 600 x 10 g (1 1/2 cuillère à soupe)

### Identification et codage du produit

Farine de lin brun Valley Flaxflour Ltd code de produit du fabricant 0006

Acronyme SBN

SCC 10852203000069

Date de péremption / Numéro de lot échantillon BBD YYYYMMDD

Numéro de lot YYDDDSBN





# POUDRE DE LIN DORÉ

Prêt à manger

## Description du produit et utilisations

Prêt à manger. Pasteurisé à chaleur sèche pour garantir que la poudre de lin doré est sans danger pour la consommation crue. Utiliser là où une sensation en bouche douce et une couleur claire sont les plus souhaitables, dans les boissons de petit-déjeuner et de remplacement de repas, le yaourt, les sablés et les biscuits au sucre, le pain blanc et les cupcakes pour épaissir, texturer et ajouter une valeur nutritionnelle de fibres, d'acides gras oméga-3, protéines végétales et antioxydants.

## Ingrédients

Graines de lin dorées (jaunes)

## Emballage/Expédition

Emballé dans un intérieur en plastique double poly refermable avec une boîte extérieure en carton ondulé de 4 x 800 g (formats alternatifs disponibles)

Norme TI/HI 13/8 (104 cs) ; minimum suggéré de 39 cs

PORTIONS par CAISSE : 320 portions de 10 g (1 1/2 c. à soupe)

## Identification et codage du produit

Golden Flax Powder Valley Flaxflour Ltd code de produit du fabricant - 0041

Acronyme SG700

SCC 10852203000410

Date de péremption / Numéro de lot échantillon BBD YYYYMMDD

Numéro de lot YYDDDSG700



# POUDRE DE LIN DORÉ

Portion individuelle Prêt à manger



## Description du produit et utilisations

Quand la sécurité et la commodité sont primordiales. Économies de coûts de main d'œuvre. Prêt à manger. Pasteurisé à chaleur sèche pour garantir que la poudre de lin doré est sans danger pour la consommation crue. Utiliser là où une sensation en bouche douce et une couleur claire sont les plus souhaitables, dans les boissons de petit-déjeuner et de remplacement de repas, les smoothies, la compote de pommes, le yaourt et les céréales pour ajouter une valeur nutritionnelle de fibres, d'acides gras oméga-3, de protéines végétales et d'antioxydants.

## Ingrédients

Graines de lin dorées (jaunes)

## Emballage/Expédition

Emballé dans une pochette jetable à usage unique

PORTIONS par CAISSE : 100 unités de 10 g par caisse, emballées dans 2 sacs en polyéthylène de 50 unités Standard TI/HI 24 / 6 (144 cs) ; minimum suggéré 24/2 (48 cs)

## Identification et codage du produit

Valley Kitchen Poudre de Lin Doré 10 g IP Original

Valley Flaxflour Ltd code produit du fabricant - 0043

Acronyme SG700IPO Boîte extérieure SCC 10852203000434

Date de péremption / Numéro de lot échantillon BBD YYYYMMDD

Numéro de lot YYDDDSG700IP

Il y a une impression de code d'exécution sur le bord de chaque sachet





BON APPETIT!

Pour des échantillons de produits, une assistance et des informations, veuillez contacter Freeman Signature National Food Service Sales & Marketing.



National Marketing and Sales Agent  
service@freemancan.com  
888-641-2040 ext. 1

