

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**FESSE DESOSSEE, (TRIM.1/16,STEP1,CH.,2COV X 1)
LEG, BONELESS, (1/16 TRMD,STEP1,CH.,2COV X 1)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

12991

Mise à jour (JJ/MM/AA) : /
Last Update (DD/MM/YY):

01/12/2020

UPC :

664158129916

Date création (JJ/MM/AA) : /
Emission Date (DD/MM/YY):

23/09/2020

SCC-14 :

90664158129919

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
<p>Fesse désossée sans petit jarret. Trim.Int.:Dégraissé Trim.Ext.:Dégraissé 1/16</p>	<p>Boneless ham without small shank. In. trim :Trim Out. Trim:1/16 Trim</p>

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS
<p>No antibiotics ever. Vegetarian diet. No added Hormones. Raised on family farms. Step1:No crates. Stalls or Cages +Certified to Step1 standards of Global Animal Partnership's Multi-tiered program by EarthClaims.LLC. Certified Humane</p>

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS
<p>PORC PORK</p>

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 2
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 2
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 16.09Kg (Poids variables/Catch weight)
Palettisation / Palletization : 6Cs / étages x 6 étages (Tie by High : 6x 6) = 36Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

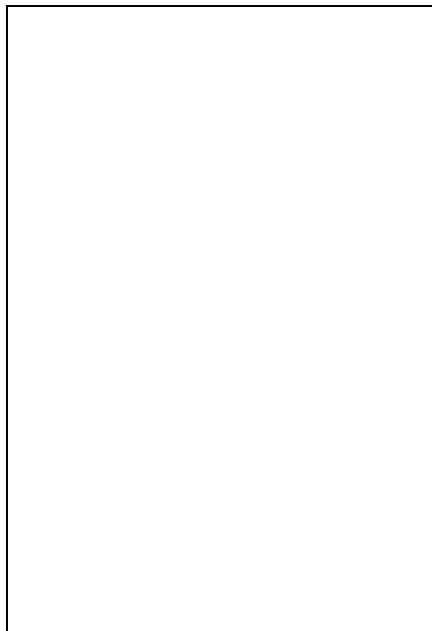
BOITE - COUVERT:552 X 267 X 200MM
BOITE - FOND:540 X 256 X 200MM
SAC:350 X 750 MM

BOX - TOP:552 X 267 X 200MM
BOX:540 X 256 X 200MM
BAG:350 X 750 MM

MODE DE CONSERVATION ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS

Garder au froid: 4 °C
Durée de vie: 27 jours

Keep refrigerated: 4 °C
Shelf life: 27 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

ALLERGÈNES / ALLERGENS		
Allergènes / Allergens (liste ACIA / CFIA List)	Dans le produit / In The Product	Dans l'usine / Present In Plant
Arachides et dérivés/ Peanuts and derivatives	N	N
Noix et dérivés/ Tree nuts and derivatives	N	N
Graine de sésame et dérivés/ Sesame seeds and derivatives	N	O/Y
Produits laitiers et dérivés/ Milk and derivatives	N	N
Oeuf / Egg	N	N
Poisson / Fish	N	N
Fruit de mer / Sea foods products	N	N
Produits de Soja et dérivés/ Soy products and derivatives	N	O/Y
Blé et dérivés/ Wheat and derivatives	N	O/Y
Sulfites / Sulphites	N	O/Y
Moutarde / Mustard	N	O/Y
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	N	O/Y

Nous avons des procédures pour éviter la contamination croisée du produit avec les allergènes non présents dans le produit, mais signalés présents dans l'usine.
We have procedures to avoid cross contamination of the product with the allergen not present in the product but noted present in the plant.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS					
Compte total / Total count	$\leq 10^6$	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	$\leq 5 \times 10^2$	UFC / g	E.Coli (générique) E. Coli (generic)	$\leq 10^2$	UFC / g

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES / CHEMICAL SPECIFICATIONS	

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES	
Texture non-gluante en surface. Couleur de viande naturel du rose au rouge. Absence d'odeur nauséabonde.	Unslimmy texture on surface. Specific natural colour from pink to red. Free from spoil smell.

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION	
Ventes / Sales Tel.: 418-863-6711 Fax: 418-863-6767	Assurance Qualité/ Quality Assurance Tel.: 418-863-6711 Fax: 418-863-6767