



BACON TRANCHÉ
SLICED BACON
3 x (5 Kg) = 15 Kg

Date de mise à jour
(JJ/MM/AA) 07/09/2021
Emission Date :
(DD/MM/YY) 06/04/2019
Remplace :
Replaces :
Mise à jour par :
Updated by: A. BOUCHER

Codes/ Codes

Interne/ Internal	460021020
UPC	056601210201
SCC-14	10056601210208

Code client / Customer code	21020
-----------------------------	-------

Marque / Brand: Petit Goret

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Bacon tranché.- Produit fumé au bois d'érable.- Produit NON-CUIT.- Nombre de tranches par Lb : 16/18. | <ul style="list-style-type: none">- Bacon sliced.- Product smoked with maple wood.- Product UNCOOKED.- Slices per pound: 16/18. |
|--|--|

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc, Eau, Sel, Sucre, Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Bicarbonate de sodium, Épices, Fumée.

Pork, Water, Salt, Sugar, Sodium phosphate, Sodium erythorbate, Sodium nitrite, Sodium bicarbonate, Spices, Smoke.

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 2 tranches non cuites (56 g) Per 2 slices raw (56 g)	
Calories 190	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 17 g	23 %
saturés / Saturated 5 g	25 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 8 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 400 mg	17 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 0 mg	0 %
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	

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Allergènes / Allergens (Liste ACIA / CFIA list)	Dans le produit In the product	Dans l'usine Present in plant
Arachide 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	N
Produits laitiers et dérivés Milk and derivatives	N	N
Œuf / Egg	N	N
Poisson / Fish	N	N
Fruit de mer / Sea food products	N	N
Produits de Soja et dérivés Soy products and derivatives	N	N
Blé et dérivés / Wheat and derivatives	N	N
Sulfites / Sulphites	N	N
Moutarde / Mustard	N	N

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Compte total / Total count	≤ 10 ⁵	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 10 ²	UFC / g	Lactobacilles / Lactobacillus spp	≤ 10 ⁶	UFC / g



BACON TRANCHÉ
SLICED BACON
3 x (5 Kg) = 15 Kg

Date de mise à jour
(JJ/MM/AA) 07/09/2021
Emission Date :
(DD/MM/YY) 06/04/2019
Remplace :
Replaces :
Mise à jour par : A. BOUCHER
Updated by:

EMBALLAGE / PACKAGING	
Poids net de l'unité / Unit net weight	5 Kg
Nombre d'unités par caisse / Number of units per case	3
Poids net de la caisse / Net weight of a case	15 Kg
Tare de l'unité / Unit tare	0,200 Kg
Tare de la caisse / Case tare	0,280 Kg
Tare totale d'une caisse / Total case tare	0,880 Kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	15,880 Kg
Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)	38,75cm x 26,5 cm x 8,5 cm (15 ^{1/4} in x 10 ^{1/8} in x 3 ^{3/8} in)
Dimensions de la caisse / Case dimensions	40 cm x 27,3 cm x 26,7 cm (15 ^{3/4} in x 10 ^{3/4} in x 10 ^{1/2} in)
Volume de l'unité / Unit volume	8728 cm ³ (533 in ³)
Volume de la caisse / Case volume	29156 cm ³ (1779 in ³)
Palettisation / Palletization	10 cs / étage x 5 étages (10 cs / layer x 5 layers) = 50 cs
Poids brut de la palette* / Pallet gross weight	794 Kg
Volume de la palette/ Pallet volume	1,75 m ³ (61,78 ft ³)
* Poids n'incluant pas la palette * Weight without pallet	

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING SPECIFICATIONS	
- Produit déposé dans un plastique clair.	- Product placed on clear plastic.
- Informations imprimées sur la boîte.	- Information printed on the box.
- Tableau de valeur nutritive sur la boîte.	- Table of nutritional value on the box.

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS	
- Couleur caractéristique de bacon.	- Characteristic color of bacon.
- Saveur caractéristique de bacon fumé au bois d'érable.	- Characteristic flavour of maple wood smoked bacon.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS	
- Garder au froid entre 1 et 4°C.	- Keep refrigerated between 1 and 4°C.
- Durée de vie : 24 jours.	- Shelf life: 24 days.
- Format de la date : Meilleur avant 2021MA12.	- Date format: Best before 2021MA12.
Exemple : consommer avant le 12 mai 2021.	Example: consume before May 12, 2021.

MODE D'UTILISATION	DIRECTIONS FOR USE
- Faire cuire jusqu'à ce que le produit atteigne une température interne minimale de 71°C (160°F).	- Cook until a minimum internal temperature of 71°C (160°F) is reached.

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION	
Ventes / Sales Tel : 1-888-844-6617 Fax : 418-475-4433 ventes@prodal.com	Assurance Qualité - R&D / Quality Assurance - R&D Tel : 418-475-6601 Fax : 418-475-4433