






FERME DES VOLTIGEURS

Fiche de spécification de produit

Product specification sheet

CUISSÉS DE POULET DÉOSSÉES SANS PEAU SANS SOUS-PRODUITS ANIMAUX EMBALLÉES PACKED BONELESS SKINLESS CHICKEN LEGS WITHOUT ANIMAL BY-PRODUCTS			
Marque Brand	Ferme des Voltigeurs Voltigeurs Farm		
Description du produit Product description	Cuisses de Poulet désossées sans peau, refroidi à l'air Boneless skinless Chicken Legs, air chilled		
Certification(s)	SQF, HACCP, Aliments du Québec et Vérifié Agrocom Verified		
	   		
Marché d'exportation Export Market	Éligible à l'exportation aux États-Unis Eligible for export to the United States		
INFORMATIONS GÉNÉRALES / GENERAL INFORMATION			
Entreposage Storage	Réfrigéré entre 0°C et 4°C Refrigerated between 0°C and 4°C		
Durée de vie Shelf life	16 jours 16 days		
Étiquetage Voltigeurs Labeling Voltigeurs	 Date de M/A: aaaa/mm/jj, Numéro établissement fédérale : 634 Date of B/B: yyyy/mm/dd, Federal Establishment number : 634		
Emballage sac de 5 kg sous-vide Vacuum-packed 5 kg bag packaging	Code 12221	5 x 5 Kg Par boîte/ Per box	F 30
Format de boîte Box format	F 30	Boîte de 30 Kg / 30 Kg Box	
Allégations Claims	Nourri de grain végétal sans sous produits animaux Grain-fed without animal by-products		
Allergène Allergens	Aucun allergène No allergen		
CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA			
Bactérie mésophiles aérobies Total plate count	< 1 000 000 UFC/g en fin de durée de vie < 1 000 000 CUF/g at the end of its life		
Bactérie Lactiques Lactic Bacteria	< 1 000 000 UFC/g en fin de durée de vie < 1 000 000 CUF/g at the end of its life		
E.coli	< 100 UFC/g en fin de durée de vie < 100 CUF/g at the end of its life		
PHOTO			