

**BACON BIOLOGIQUE SANS SUCRE**

SUGAR FREE ORGANIC BACON

12 x (250 g) = 3,00 Kg

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 22/02/2021

Emission Date : (DD/MM/YY)

Remplace :

Replaces :

Mise à jour par : D.BOITEAU
Updated by:

03/11/2020

Codes/ Codes

Interne/ Internal	461015023
UPC	775225150235
SCC-14	10775225150232

Code client / Customer code

Marque / Brand: **DuBreton****DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION**

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Bacon tranché, coupe du centre épaisse. - Produit fumé naturellement au bois d'érable. - Produit certifié biologique - Sans aucun NITRITE - Produit NON-CUIT. | <ul style="list-style-type: none"> - Bacon sliced, thick center cut. - Product naturally smoked with Maplewood. - Certified organic. - No nitrite - Product UNCOOKED. |
|---|--|

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc biologique • Eau • Sel de mer • Extraits de fruit et d'épice • Fumée naturelle.

Organic pork • Water • Sea salt • Fruit and spice extracts • Natural smoke.

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS**Nutrition Facts**
Valeur nutritivePer 2 slices (56 g)
pour 2 tranches (56 g)**Calories 210** % Daily Value*
% valeur quotidienne***Fat / Lipides 19 g** 25 %
Saturated / saturés 6 g 30 %
+ Trans / trans 0 g**Carbohydrate / Glucides 0 g**
Fibre / Fibres 0 g 0 %
Sugars / Sucres 0 g 0 %**Protein / Protéines 9 g****Cholesterol / Cholestérol 35 mg****Sodium 300 mg** 13 %

Potassium 100 mg 2 %

Calcium 0 mg 0 %

Iron / Fer 0.3 mg 2 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup**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 ⁶	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 10 ²	UFC / g	Lactobacilles / Lactobacillus spp	≤ 10 ⁷	UFC / g



BACON BIOLOGIQUE SANS SUCRE
SUGAR FREE ORGANIC BACON
 12 x (250 g) = 3,00 Kg

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 22/02/2021
 Emission Date : (DD/MM/YY)
 Remplace : 03/11/2020
 Replaces :
 Mise à jour par : D.BOITEAU
 Updated by:

EMBALLAGE / PACKAGING

Poids net de l'unité / Unit net weight	250 g
Nombre d'unités par caisse / Number of units per case	12
Poids net de la caisse / Net weight of a case	3,00 Kg
Tare de l'unité / Unit tare	0,030 Kg
Tare de la caisse / Case tare	0,740 Kg
Tare totale d'une caisse / Total case tare	1,100 Kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	4,100 Kg
Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)	29,4 cm x 19,4 cm x 2,5 cm (11 ^{9/16} in x 7 ^{5/8} in x 1 in)
Dimensions de la caisse / Case dimensions	50,2 cm x 33 cm x 15 cm (19 ^{3/8} in x 13 in x 6 in)
Volume de l'unité / Unit volume	1425,9 cm ³ (87 in ³)
Volume de la caisse / Case volume	24 849 cm ³ (93,9 in ³)
Palettisation / Palletization	7 caisses / étage x 8 étages (7 cases / layer x 8 layers) = 56 cs
Poids brut de la palette* / Pallet gross weight	229,6 Kg
Volume de la palette/ Pallet volume	1,4 m ³ (48,75 ft ³)

* Poids n'incluant pas la palette * Weight without pallet

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING SPECIFICATIONS

- Produit emballé sous-vide.	- Product packed under vacuum.
- Informations imprimées sur l'étiquette.	- Information printed on the label.
- Tableau de valeur nutritive sur l'étiquette.	- Table of nutritional value on the label.

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS

- Couleur caractéristique de bacon fumé.	- Characteristic color of smoked bacon.
- Saveur caractéristique de bacon fumé.	- Characteristic flavour of smoked bacon.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS

- Garder réfrigéré.	- Keep refrigerated.
- Durée de vie : 50 jours.	- Shelf life: 50 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
---	--