



**JAMBON CUIT BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC COOKED HAM**  
 6 x (0,125 Kg) = 0,750 Kg

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 22/10/2019  
 Emission Date : (DD/MM/YY)  
 Remplace : 28/06/2018  
 Replaces :  
 Mise à jour par : A. BOUCHER  
 Updated by :

**Codes / Codes**

Interne/ Internal	<b>531562001</b>
UPC	775225020019
SCC-14	20775225020013

**Code client / Customer code**

**Marque / Brand : duBreton**

**DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Jambon cuit biologique en tranches.</b></li> <li>- <b>Faible teneur en gras.</b></li> <li>- <b>20 % protéines de viande.</b></li> <li>- <b>Sans nitrites, phosphates et gluten.</b></li> <li>- <b>Sans agents de conservation.</b></li> <li>- <b>Certifié biologique par Ecocert.</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sliced organic cooked ham.</li> <li>- Low in fat.</li> <li>- 20% meat protein.</li> <li>- Nitrites-free, phosphate-free and gluten-free.</li> <li>- No preservatives.</li> <li>- Certified organic by Ecocert.</li> </ul> |
|--|--|

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS**

**Porc biologique • Eau • Sel de mer • Sucre de canne évaporé biologique • Extraits de fruits, de levure et d'épices • Ail en poudre biologique • Épices biologiques.**

Organic pork • Water • Sea salt • Organic evaporated cane juice • Fruits, yeast and spices extracts • Organic garlic powder • Organic spices.

**VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS**

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 2 slices (55 g) par 2 Tranches (55 g)	
<b>Calories 60</b>	<b>% Daily Value*</b>
	<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 1.5 g</b>	<b>2 %</b>
Saturated / saturés 0.5 g	3 %
+ Trans / trans 0 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 0 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
<b>Protein / Protéines 11 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 30 mg</b>	
<b>Sodium 340 mg</b>	<b>15 %</b>
<b>Potassium 175 mg</b>	<b>4 %</b>
<b>Calcium 10 mg</b>	<b>1 %</b>
<b>Iron / Fer 0.3 mg</b>	<b>2 %</b>
*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
<b>Arachide et dérivés / Peanuts and derivatives</b>	N	N
<b>Noix et dérivés / Tree nuts and derivatives</b>	N	N
<b>Graine de sésame et dérivés Sesame seeds and derivatives</b>	N	N
<b>Produits laitiers et dérivés Milk/Diary products and derivatives</b>	N	O/Y
<b>Œuf / Egg</b>	N	O/Y
<b>Poisson / Fish</b>	N	N
<b>Fruit de mer / Sea Food products</b>	N	N
<b>Produits de Soja et dérivés Soy products and derivatives</b>	N	O/Y
<b>Blé et dérivés / Wheat and derivatives</b>	N	O/Y
<b>Sulfites / Sulfites</b>	N	O/Y
<b>Moutarde / Mustard</b>	N	O/Y

**SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

<b>Compte total / Total count</b>	≤10 <sup>5</sup>	UFC / g	<b>Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus</b>	≤10 <sup>2</sup>	UFC / g
<b>Coliformes totaux / Total coliforms</b>	≤10 <sup>2</sup>	UFC / g	<b>Lactobacilles / Lactobacillus</b>	≤10 <sup>6</sup>	UFC / g

<b>EMBALLAGE / PACKAGING</b>	
<b>Poids net de l'unité / Unit net weight</b>	0,125 Kg
<b>Nombre d'unités par caisse / Number of units per case</b>	6
<b>Poids net de la caisse / Net weight of a case</b>	0,750 Kg
<b>Tare de l'unité / Unit tare</b>	0,010 Kg
<b>Tare de la caisse / Case tare</b>	0,147 Kg
<b>Tare totale d'une caisse / Total case tare</b>	0,207 Kg
<b>Poids brut de la caisse / Gross case weight</b>	0,957 Kg
<b>Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)</b>	24,9 cm x 18,9 cm x 0,8 cm (9,80 in x 7,44 in x 0,31 in)
<b>Dimensions de la caisse / Case dimensions</b>	31,7 cm x 17,2 cm x 11 cm (12,5 in x 6,75 in x 4,4 in)
<b>Volume de l'unité / Unit volume</b>	376 cm <sup>3</sup> (22,9 in <sup>3</sup> )
<b>Volume de la caisse / Case volume</b>	5997,6 cm <sup>3</sup> (371,25 in <sup>3</sup> )
<b>Palettisation / Palletization</b>	21caisses / étage x 6 étages (21cases/ layer x 6 layers) =126cs
<b>Poids brut de la palette* / Pallet gross weight</b>	120,58 Kg
<b>Volume de la palette/ Pallet volume</b>	0,765 m <sup>3</sup> (27 ft <sup>3</sup> )

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

<b>SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING SPECIFICATIONS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Produit emballé sous vide dans un emballage refermable (type Zip-pak).</b></li> <li>- <b>Produit pasteurisé sous haute pression.</b></li> <li>- <b>Poids fixe : 0,125 Kg.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Product vacuum packed in a resealable package (type Zip-pak).</li> <li>- Pasteurized product under high pressure.</li> <li>- Exact weight: 0,125 Kg.</li> </ul>

<b>SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Couleur rose pâle caractéristique.</b></li> <li>- <b>Saveur caractéristique de jambon.</b></li> <li>- <b>Taux de protéine de viande : 20%.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Characteristic light pink color.</li> <li>- Characteristic flavour of ham.</li> <li>- Meat protein content: 20%.</li> </ul>

<b>INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Garder au froid entre 1 et 4°C.</b></li> <li>- <b>Durée de vie : 120 jours.</b></li> <li>- <b>Format de la Date : Meilleur avant 2019DE05.</b></li> <li><b>Exemple : consommer avant le 5 décembre 2019.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keep refrigerated between 1 and 4°C.</li> <li>- Shelf life: 120 days.</li> <li>- Date Format: Best before 2019DE05.</li> <li>Example: consume before December 5<sup>th</sup>, 2019.</li> </ul>

<b>MODE D'UTILISATION</b>	<b>DIRECTIONS FOR USE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Prêt à manger.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ready to eat.</li> </ul>

<b>PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION</b>	
<b>Ventes / Sales</b> Tel : 1-888-844-6617 Fax : 418-475-4433 <a href="mailto:ventes@prodal.com">ventes@prodal.com</a>	<b>Assurance Qualité - R&amp;D / Quality Assurance - R&amp;D</b> Tel: 418-887-6268 Fax: 418-887-5073