

# FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**FILET PARE (NGV-SA,21SV X 1)  
PORK TENDERLOIN (ABF-VF,21SP X 1)**

**CODES**

Code de produit : /  
Product Code:

**22173**

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

**02/09/2022**

UPC :

**664158221733**

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

**02/09/2022**

SCC-14 :

**90664158221736**

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
<b>Filet Paré</b> Trim.Ext.:Dégraissé	<b>Trimmed tenderloin</b> Out. Trim:Trim

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS
<b>PORC ELEVE SANS ANTIBIOTIQUES</b> <b>NOURRI DE GRAINS VEGETAUX</b> <b>PORK RAISED WITHOUT ANTIBIOTICS</b> <b>VEGETABLE GRAIN-FED</b>
Usine ne transformant aucun animal ayant reçu des antibiotiques / Completly free of animal treated with antibiotic plant

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS
<b>PORC</b> <b>PORK</b>

**EMBALLAGE / PACKAGING**

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 21  
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1  
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 21  
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 9.27Kg (Poids variables/Catch weight)  
Palettisation / Palletization : 8Cs / étages x 6 étages (Tie by High : 8x 6) = 48Cs

**TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING**

Sous-vide Vacuum Pack

**EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS**

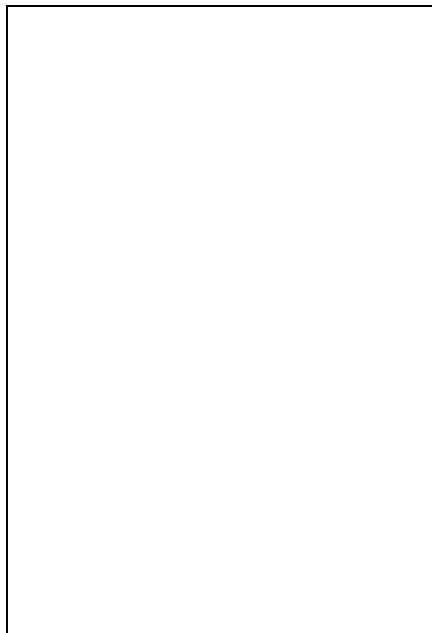
BOITE - COUVERT:452 X 298 X 168MM.  
BOITE - FOND:438 X 283 X 167MM  
FILM/PELLICULE

BOX - TOP:452 X 298 X 168MM.  
BOX:438 X 283 X 167MM  
PLASTIC FILM

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

Garder congelé: -18 °C  
Durée de vie: 729 jours

Keep frozen : -18 °C  
Shelf life: 729 days

**VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS**

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

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.

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

<b>SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES / CHEMICAL SPECIFICATIONS</b>	

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

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