

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



FILET MARINE (PORTO ET CANNEBERGES,RUSTIQUE,12SV X 1)
TENDERLOIN,MARINATED (PORT AND CRANBERRIES,RUSTIC,12SP X 1)

CODES

Code de produit : /
Product Code:

22240

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

26/11/2015

UPC :

664158222402

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

26/11/2015

SCC-14 :

90664158222405

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Filet Paré mariné saveur porto
canneberges
Trim.Ext.:Dégraissé

Marinated tenderloin, port and
cranberries flavor
Out. Trim:Trim

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

All Natural Pork*
No antibiotics ever
Environmentally responsible
No growth promotants
100% vegetarian feed
*No artificial ingredients - Minimally processed

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc, eau, porto rouge(porto rouge,sel,poivre,(sulfites)), canneberges séchées
(canneberges,sucre,huile de tournesol), sucre, sel de mer, épices, moutarde, oignon
déshydratés, zeste d'orange déshydraté, poivrons rouge déshydratés, ail déshydraté.

Pork, water, red porto(red porto,salt,pepper,(sulfites)), dried cranberries(cranberries,
sugar,sunflower oil), sugar, sea salt, spices, mustard, dehydrated onion, dehydrated
orange peel, dehydrated red bell pepper, deshydrated garlic.

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 12
 Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
 Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 12
 Poids net de la caisse / Net weight of a case : 6.1Kg (Poids variables/Catch weight)
 Palettisation / Palletization : 6Cs / étages x 7 étages (Tie by High : 6x 7) = 42Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:551 X 265 X 113MM.

BOITE - FOND:541 X 254 X 114MM.

FILM/PELLICULE

FILM/PELLICULE

BOX - TOP:551 X 265 X 113MM.

BOX:541 X 254 X 114MM.

PLASTIC FILM

PLASTIC FILM

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

Garder au froid: 4 °C

Durée de vie: 35 jours

Keep refrigerated: 4 °C

Shelf life: 35 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Pour 100 g

Per 100 g

Calories 120

% Valeur Quotidienne*
% Daily Value*

Lipides/Fat 3.5 g 5%
saturés/Saturated 1 g 5%
+ trans/Trans 0 g

Glucides/Carbohydrate 1 g
Fibres/Fibre 0 g 0%
Sucres/Sugars 0 g

Protéines/Protein 19 g

Cholestérol/Cholesterol 60 mg

Sodium 450 mg 19%

Potassium

Calcium 0%

Fer/Iron 10%

*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
Arachides 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	O/Y
Produits laitiers et dérivés/ Milk and derivatives	N	N
Oeuf / Egg	N	N
Poisson / Fish	N	N
Fruit de mer / Sea foods products	N	N
Produits de Soja et dérivés/ Soy products and derivatives	N	O/Y
Blé et dérivés/ Wheat and derivatives	N	O/Y
Sulfites / Sulphites	O/Y	O/Y
Moutarde / Mustard	O/Y	O/Y
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	O/Y	O/Y

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

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES / CHEMICAL SPECIFICATIONS	

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

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