

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**FILET MARINE(MOUTARDE ET HERBES,SSPA-SA,12SV X 1)
TENDERLOIN,MARINATED(MUSTARD AND HERBS,ABF-VF,12SP X 1)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

22433

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

01/05/2013

UPC :

664158224338

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

15/03/2010

SCC-14 :

90664158224331

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Filet Paré mariné saveur moutarde et
herbes.
Trim.Ext.:Dégraissé

Marinated tenderloin, mustard and herbs
flavor.
Out. Trim:Trim

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

**PORC ELEVE SANS ANTIBIOTIQUES
NOURRI DE GRAINS VEGETAUX
Verifie Agro-Com
PORK RAISED WITHOUT ANTIBIOTICS
VEGETABLE GRAIN-FED
Verified Agro-Com**

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc,eau,vinaigre(sulfites),sel de mer,moutarde,épices,sucre,levure,ail
déshydraté,oignons déshydratés,saveur,épices.

Pork,water,vinegar(sulphites),sea salt,mustard,spices,sugar,yeast,dehydrated
garlic,dehydrated onions,flavour,spices.

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 : 6.01Kg (Poids variables/Catch weight)
 Palettisation / Palletization : 6Cs / étages x 10 étages (Tie by High : 6x10) = 60Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:540 X 250 X 112MM
 BOITE - FOND:540 X 250 X 112MM.
 FILM/PELLICULE
 FILM/PELLICULE

BOX - TOP:540 X 250 X 112MM
 BOX:540 X 250 X 112MM.
 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 100g
Serving 100g

Teneur Amount	% Valeur Quotidienne % Daily Value
Calories/Calories 120	
Lipides/Fat 3.5g	5%
saturés/Saturated 1g + trans/Trans 0g	5%
Cholestérol/Cholesterol 60mg	
Sodium/Sodium 450mg	19%
Glucides/Carbohydate 1g	0%
Fibres/Fibre 0g	0%
Sucres/Sugars 0g	
Protéines/Protein 19g	
Vitamine A/Vitamin A	0%
Vitamine C/Vitamin C	2%
Calcium/Calcium	0%
Fer/Iron	10%

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
Moutard / Mustard	O/Y	O/Y
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	N	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