

# FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**COTES LEVEES DE FLANC (BIO,2COV X 3)  
SPARERIBS (ORGANIC,2COV X 3)**

**CODES**

Code de produit : /  
Product Code:

**33096**

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

**01/05/2013**

UPC :

**664158330961**

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

**04/03/2004**

SCC-14 :

**90664158330964**

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
Côtes levées de flanc.	Spareribs.

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS
<p>Certifié par QAI Certified by QAI Alimentation biologique Organic feed</p>

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS
<p>PORC PORK</p>

**EMBALLAGE / PACKAGING**

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 2  
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 3  
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 6  
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 10.66Kg (Poids variables/Catch weight)  
Palettisation / Palletization : 6Cs / étages x 5 étages (Tie by High : 6x 5) = 30Cs

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

Sous-vide Vacuum Pack

**EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS**

BOITE - COUVERT:559 X 270 X 202MM  
BOITE - FOND:540 x 256 x 200MM  
SAC:300 X 750 MM.

BOX - TOP:559 X 270 X 202MM  
BOX:540 x 256 x 200MM  
BAG:300 X 750 MM.

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

Garder au froid: 4 °C  
Durée de vie: 19 jours

Keep refrigerated: 4 °C  
Shelf life: 19 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>
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	N	O/Y
Moutarde / Mustard	N	O/Y
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	N	O/Y

<b>SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</b>					
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

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

<b>CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES</b>	
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.

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