

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**COTES LEVEES DE FLANC,ST-LOUIS (BIO,C.H.,10COV X 1)
SPARERIBS,ST-LOUIS STYLE (ORGANIC,C.H.,10COV X 1)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

33496

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

09/09/2021

UPC :

664158334969

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

10/06/2013

SCC-14 :

90664158334962

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
<p>Cotes entieres (sans cote brisee) et uniforme 4 1/2" de largeur unifomre d'un bout a l'autre panne et viande de diaphragme enlevees au bout du dernier os,couper la viande a 1" pour obtenir une coupe rectangulaire 11 os minimumenleveaule enleve</p>	<p>Side ribs St-Louis style. Minimum 11 bones.</p>

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS
<p>Certifie 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 : 10
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 10
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 11.89Kg (Poids variables/Catch weight)
Palettisation / Palletization : 5Cs / étages x 7 étages (Tie by High : 5x 7) = 35Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

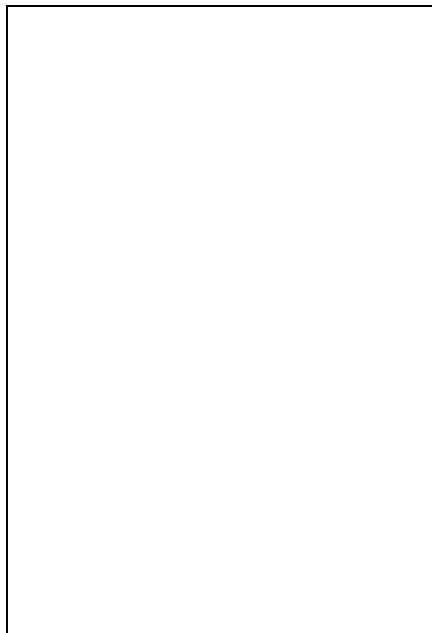
BOITE - COUVERT:594 X 375 X 149MM.
BOITE - FOND:583 X 357 X 146MM.
SAC:215 X 600 MM

BOX - TOP:594 X 375 X 149MM.
BOX:583 X 357 X 146MM.
BAG:215 X 600 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

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	N	O/Y
Moutarde / Mustard	N	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