

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



BACON REGULIER (BIO, 250 GR, 18SV)
BACON REGULAR (ORGANIC, 8oz, 18SP)

CODES

Code de produit : /
Product Code:

35896

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

01/05/2013

UPC :

664158358965

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

11/12/2010

SCC-14 :

90664158358968

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Bacon saveur régulière, 250gr. par
paquet, emballage "étalé".

Bacon regular flavor, 250gr. shingle
pack.

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

Certifié par QAI
Certified by QAI
Alimentation biologique
Organic feed

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc, biologique, eau, sel de mer, poudre de jus de céleri de culture, sucre de
canne évaporé biologique, épices biologiques, fumée.

Organic pork, water, sea salt, cultured celery powder, organic evaporated cane
juice, organic spices, smoke.

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 18
 Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
 Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 18
 Poids net de la caisse / Net weight of a case : 4.5Kg (Poids fixe/Even weight)
 Palettisation / Palletization : 8Cs / étages x 10 étages (Tie by High : 8x10) = 80Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:440 X 280 X 089MM.
 BOITE - FOND:440 X 280 X 089MM.
 FILM/PELLICULE
 FILM/PELLICULE

BOX - TOP:440 X 280 X 089MM.
 BOX:440 X 280 X 089MM.
 PLASTIC FILM
 PLASTIC FILM

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

Garder au froid: 4 °C
 Durée de vie: 50 jours

Keep refrigerated: 4 °C
 Shelf life: 50 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Portion 100g
Per serving 100g

Teneur Amount	% Valeur Quotidienne % Daily Value
Calories/Calories 470	
Lipides/Fat 30g	46%
saturés/Saturated 10g + trans/Trans 0g	50%
Cholestérol/Cholesterol 65mg	
Sodium/Sodium	34%
Glucides/Carbohydate 1g	0%
Fibres/Fibre 0g	0%
Sucres/Sugars 1g	0%
Protéines/Protein 9g	
Vitamine A/Vitamin A	2%
Vitamine C/Vitamin C	0%
Calcium/Calcium	0%
Fer/Iron	4%

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
Moutard / 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