

**BACON FORÊT NOIRE
BLACK FOREST BACON**

18 x (250 g) = 4,5 Kg

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 15/04/2019

Emission Date : (DD/MM/YY)

Remplace : 21/11/2018

Replaces :

Mise à jour par : A. BOUCHER
Updated by:**Codes/ Codes**

Interne/ Internal	545036590
UPC	6 64158 36590 1
SCC-14	90664158365904

Code client / Customer code	36590
-----------------------------	-------

Marque / Brand: **DuBreton****DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION**

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Bacon tranché, coupe du centre épaisse. - Produit fumé naturellement au bois d'érable. - Porc certifié bien-être animal. - Produit NON-CUIT. | <ul style="list-style-type: none"> - Bacon sliced, thick center cut. - Product naturally smoked with maplewood. - Certified humane pork. - Product UNCOOKED. |
|---|--|

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc, eau, sel, poudre de jus de céleri de culture, phosphate de sodium, sucre, érythorbate de sodium, épices, caramel, fumée.

Pork, water, salt, cultured celery juice powder, sodium phosphate, sugar, sodium erythorbate, spices, caramel, smoke.

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Par 1,5 tranches (30 g) / Per 1.5 slices (30g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 140	
Lipides / Fat 9 g	14 %
saturés / Saturated 3 g	15 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium / Sodium 300 mg	13 %
Glucides / Carbohydate 0 g	0 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Allergènes / Allergens (Liste ACIA / CFIA list)	Dans le produit In the product	Dans l'usine Present in plant
Arachide 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	N
Produits laitiers et dérivés Milk and derivatives	N	N
Œuf / Egg	N	N
Poisson / Fish	N	N
Fruit de mer / Sea food products	N	N
Produits de Soja et dérivés Soy products and derivatives	N	N
Blé et dérivés / Wheat and derivatives	N	N
Sulfites / Sulphites	N	N
Moutarde / Mustard	N	N

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Compte total / Total count	≤ 10 ⁵	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 10 ²	UFC / g	Lactobacilles / Lactobacillus spp	≤ 10 ⁶	UFC / g



BACON FORÊT NOIRE
BLACK FOREST BACON
18 x (250 g) = 4,5 Kg

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 15/04/2019
Emission Date : (DD/MM/YY)
Remplace : 21/11/2018
Replaces :
Mise à jour par : A. BOUCHER
Updated by:

EMBALLAGE / PACKAGING	
Poids net de l'unité / Unit net weight	250 g
Nombre d'unités par caisse / Number of units per case	18
Poids net de la caisse / Net weight of a case	4,5 Kg
Tare de l'unité / Unit tare	0,017 Kg
Tare de la caisse / Case tare	0,740 Kg
Tare totale d'une caisse / Total case tare	1,046 Kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	5,546 Kg
Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)	27 cm x 19 cm x 3 cm (10 ^{5/8} in x 7 ^{1/2} in x 1,18 in)
Dimensions de la caisse / Case dimensions	50,2 cm x 33 cm x 15 cm (19,75" x 13" x 6")
Volume de l'unité / Unit volume	1539 cm ³ (78 in ³)
Volume de la caisse / Case volume	24 849 cm ³ (93,9 in ³)
Palettisation / Palletization	7 caisses / étage x 8 étages (7 cases / layer x 8 layers) = 56 cs
Poids brut de la palette* / Pallet gross weight	310,58 Kg
Volume de la palette/ Pallet volume	1,4 m ³ (48,75 ft ³)

* Poids n'incluant pas la palette * Weight without pallet

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING SPECIFICATIONS	
- Produit emballé sous-vide.	- Product packed under vacuum.
- Informations imprimées sur l'étiquette.	- Information printed on the label.
- Tableau de valeur nutritive sur l'étiquette.	- Table of nutritional value on the label.

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS	
- Couleur caractéristique de bacon fumé forêt noire.	- Characteristic color of black forest smoked bacon.
- Saveur caractéristique de bacon fumé forêt noire.	- Characteristic flavour of black forest smoked bacon.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS	
- Garder réfrigéré.	- Keep refrigerated.
- Durée de vie : 50 jours.	- Shelf life: 50 days.
- Format de la date : Meilleur avant 2018MA12.	- Date format: Best before 2018MA12.
Exemple : consommer avant le 12 mai 2018.	Example: consume before May 12, 2018.

MODE D'UTILISATION	DIRECTIONS FOR USE
- Faire cuire jusqu'à ce que le produit atteigne une température interne minimale de 71°C (160°F).	- Cook until a minimum internal temperature of 71°C (160°F) is reached.

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION	
Ventes / Sales Tel : 1-888-844-6617 Fax : 418-475-4433 ventes@prodal.com	Assurance Qualité - R&D / Quality Assurance - R&D Tel : 418-475-6601 Fax : 418-475-4433