

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**PIEDS AVANT (BIOLOGIQUE.VRAC)
FRONT FEET (ORGANIC,BULK)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

61596

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

01/05/2013

UPC :

664158615969

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

09/11/2007

SCC-14 :

90664158615962

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Pied avant.

Front feet.

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

**Certifié par QAI
Certified by QAI
Alimentation biologique
Organic feed**

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 42 (Approximatif/Approximate)
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 14.03Kg (Poids variables/Catch weight)
Palettisation / Palletization : 8Cs / étages x 7 étages (Tie by High : 8x 7) = 56Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Vrac Bulk

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:450 X 304 X 177MM.
BOITE - FOND:17 1/4X11 1/8X9 3/8
SAC:32 X 25 PO

BOX - TOP:450 X 304 X 177MM.
BOX:17 1/4X11 1/8X9 3/8
BAG:32 X 25 PO

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

Garder au froid: 4 °C
Durée de vie: 8 jours

Keep refrigerated: 4 °C
Shelf life: 8 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
Moutard / Mustard	N	O/Y
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	N	O/Y

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS					
Compte total / Total count	≤ 10 ⁶	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 5 x 10 ²	UFC / g	E.Coli (générique) / E. Coli (generic)	≤ 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