

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



PORC HACHE (BIO C.H., 8 X 1LBS)
GROUND PORK (ORGANIC C.H., 8 X 1 LBS)

CODES

Code de produit : /
Product Code:

71396

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

21/01/2021

UPC :

664158713962

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

21/01/2021

SCC-14 :

90664158713965

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
Viande haché 85% maigre. Paquet de 454gr.	Ground pork 85%lean. 454gr pack.

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

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS
PORC PORK

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 8
 Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
 Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 8
 Poids net de la caisse / Net weight of a case : 3.63Kg (Poids fixe/Even weight)
 Palettisation / Palletization : 8Cs / étages x 11 étages (Tie by High : 8x11) = 88Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:451 X 292 X 090MM.

BOITE - FOND:440 X 283 X 092MM.

FILM/PELLICULE

FILM/PELLICULE

BOX - TOP:451 X 292 X 090MM.

BOX:440 X 283 X 092MM.

PLASTIC FILM

PLASTIC FILM

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

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Par 1/2 tasse (100 g)

Per 1/2 cup (100 g)

Calories 180

% Valeur Quotidienne*
% Daily Value*

Lipides/Fat 11 g 15%
saturés/Saturated 4 g 20%
+ trans/Trans 0 g

Glucides/Carbohydate 0 g
Fibres/Fibre 0 g 0%
Sucres/Sugars 0 g 0%

Protéines/Protein 20 mg

Cholestérol/Cholesterol 75 mg

Sodium 60 mg 3%

Potassium 300 mg 6%

Calcium 10 mg 1%

Fer/Iron 0.5mg 3%

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot

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