

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**SAUCISSE ITALIENNE FORTE (6 SV X 4,BIO)
HOT ITALIAN SAUSAGES (6 SP X 4,ORGANIC)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

72086

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

01/05/2013

UPC :

664158720861

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

29/10/2012

SCC-14 :

90664158720864

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Saucisses italienne forte de 100gr.

Hot italien sausage of 100gr.

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

Certifié par QAI
Certified by QAI
Alimentation biologique
Organic feed

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Ingrédients: Porc biologique, eau, sel de mer, épices biologiques, sucre biologique.

Ingredients: Organic pork, water, sea salt, organic spices, organic sugar.

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 6
 Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 4
 Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 24
 Poids net de la caisse / Net weight of a case : 2.4Kg (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

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

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

Garder au froid: 4 °C
 Durée de vie: 27 jours

Keep refrigerated: 4 °C
 Shelf life: 27 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Portion (100g)
Serving size (100g)

Teneur Amount	% Valeur Quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

Calories/Calories 290

Lipides/Fat 25g 38%

saturés/Saturated 9 g 47%
 + trans/Trans 0.4g

Cholestérol/Cholesterol 60 mg 20%

Sodium/Sodium 650 mg 27%

Glucides/Carbohydrate 1g 0%

Fibres/Fibre 0 g 0%

Sucres/Sugars 0 g

Protéines/Protein 13g

Vitamine A/Vitamin A 2%

Vitamine C/Vitamin C 2%

Calcium/Calcium 2%

Fer/Iron 6%

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