

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



SAUCISSE TOULOUSE (6 SV X 4, BIO)
TOULOUSE SAUSAGES (6 SP X 4, ORGANIC)

CODES

Code de produit : /
Product Code:

72586

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

01/05/2013

UPC :

664158725866

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

29/10/2012

SCC-14 :

90664158725869

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Saucisses a saveur toulouse d'environ
100gr.

Sausage toulouse flavor of approximately
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, ail en poudre biologique.

Ingredients: Organic pork, water, sea salt, organic spices, organic sugar, organic garlic powder

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 26g	40%
saturés/Saturated 9g + trans/Trans 0.4g	47%
Cholestérol/Cholesterol 60mg	20%
Sodium/Sodium 580mg	24%
Glucides/Carbohydate 1 g	0%
Fibres/Fibre 0 g	0%
Sucres/Sugars 0 g	
Protéines/Protein 14g	
Vitamine A/Vitamin A	2%
Vitamine C/Vitamin C	0%
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