

# FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**SAUCISSE OIGNON ROTI (BIO, 6 SV X 4)  
ROSTED ONION SAUSAGE (ORGANIC, 6 SP X 4)**

**CODES**

Code de produit : /  
Product Code:

**73186**

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

**25/03/2014**

UPC :

**664158731867**

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

**25/03/2014**

SCC-14 :

**90664158731860**

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
Saucisses oignon roti de 100gr.	Rosted onion sausage of 100gr.

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

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS
<p>Porc biologique, eau, sel de mer, épices biologiques, oignon déshydraté biologique, boyau de porc.</p> <p>Organic pork, water, sea salt, organic spices, organic dehydrated onion, pork casing.</p>

**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:451 X 292 X 090MM.  
 BOITE - FOND:440 X 283 X 092MM.  
 FILM/PELLICULE

BOX - TOP:451 X 292 X 090MM.  
 BOX:440 X 283 X 092MM.  
 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**

Per (100g)  
Par (100g)

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

Calories/Calories 240

Lipides/Fat 19 g 29%

saturés/Saturated 7 g 35%  
+ trans/Trans 0 g

Cholestérol/Cholesterol 65 mg

Sodium/Sodium 680 mg 28%

Glucides/Carbohydate 1g 0%

Fibres/Fibre 0 g 0%

Sucres/Sugars 0 g

Protéines/Protein 15 g

Vitamine A/Vitamin A 0%

Vitamine C/Vitamin C 2%

Calcium/Calcium 2%

Fer/Iron 6%

<b>ALLERGÈNES / ALLERGENS</b>		
<b>Allergènes / Allergens (liste ACIA / CFIA List)</b>	<b>Dans le produit / In The Product</b>	<b>Dans l'usine / Present In Plant</b>
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

<b>SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</b>					
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

<b>SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES / CHEMICAL SPECIFICATIONS</b>	

<b>CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES</b>	
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.

<b>PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION</b>	
Ventes / Sales Tel.: 418-863-6711 Fax: 418-863-6767	Assurance Qualité/ Quality Assurance Tel.: 418-863-6711 Fax: 418-863-6767