



Codes/ Codes

Interne/ Internal

UPC

SCC-14

CHORIZO BIOLOGIQUE
ORGANIC CHORIZO
 12 x 0,065 kg = 0,780 kg
Tranches minces/Thin slices
(POIDS FIXE/EXACT WEIGHT)

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 18/03/2020
 Emission Date : (DD/MM/YY)
 Remplace : 16/03/2020
 Replaces :
 Mise à jour par : AMAB
 Updated by :

531581502
 775225815028
 10775225815025

Code client / Customer code

Marque / Brand : **DuBreton**

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

<ul style="list-style-type: none"> - Chorizo fabriqué à partir de viande de porc, de vin rouge et d'épices biologiques. - Produit tranché (fines tranches). - Produit certifié biologique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chorizo made with organic pork meat, organic red wine and organic spices. - Sliced product (thin slices). - Organic certified product.
---	--

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc biologique • Vin rouge biologique (sulfites) • Sel de mer • Épices biologiques • Sucre de canne biologique • Poudre de céleri de culture • Huile d'olive extra vierge biologique • Ail déshydraté biologique • Culture bactérienne.

Organic pork • Organic red wine (sulphites) • Sea salt • Organic spices • Organic cane sugar • Cultured celery powder • Organic extra virgin olive oil • Organic dehydrated garlic • Bacterial culture.

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 12 tranches (30 g) Per 12 slices (30 g)	
Calories 90	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 6 g	8 %
saturés / Saturated 2 g	
+ trans / Trans 0 g	10 %
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 420 mg	18 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0.5 mg	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
Arachide 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	N
Produits laitiers et dérivés Milk/Diary products and derivatives	N	O/Y
Œuf / Egg	N	N
Poisson / Fish	N	N
Fruit de mer / Sea Food products	N	N
Produits de Soja et dérivés Soy products and derivatives	N	N
Blé et dérivés / Wheat and derivatives	N	N
Sulfites / Sulfites	O/Y	O/Y
Moutarde / Mustard	N	N

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Compte total / Total count	≤ 10 ⁶	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliform	≤ 10 ²	UFC / g	Lactobacilles / Lactobacillus spp	≤ 10 ⁶	UFC / g

EMBALLAGE / PACKAGING	
Poids net de l'unité / Unit net weight	0,065 Kg
Nombre d'unités par caisse / Number of units per case	12
Poids net de la caisse / Net weight of a case	0,780 Kg
Tare de l'unité / Unit tare	0,009 Kg
Tare de la caisse / Case tare	0,120 Kg
Tare totale d'une caisse / Total case tare	0,228 kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	1,008 Kg
Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)	24,8 cm x 13,8 cm x 1,3 cm (9,8 in x 5,4 in x 0,5 in)
Dimensions de la caisse / Case dimensions	25,5 cm x 18,6 cm x 11,2 cm (9,8 in x 7,1 in x 4,3 in)
Volume de l'unité / Unit volume	444,9 cm ³ (26,5 in ³)
Volume de la caisse / Case volume	5312,2 cm ³ (299,2 in ³)
Palettisation / Palletization	20caisses /étage x 10 étages (20cases/layer x 10 layers) =200cs
Poids brut de la palette* / Pallet gross weight	201,6 Kg
Volume de la palette/ Pallet volume	0,817 m ³ (29,3 ft ³)

* Poids n'incluant pas la palette * Weight without pallet

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING SPECIFICATIONS	
- Produit emballé sous vide.	- Product vacuum packed.
- Poids fixe : 0,065 kg	- Exact weight : 0,065 kg

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS	
- Saveur relevée caractéristique du Chorizo.	- Characteristic spicy flavour of Chorizo.
- Couleur rouge-orangé caractéristique du Chorizo.	- Characteristic red-orange colour of Chorizo.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS	
- Garder réfrigéré entre 1 et 4°C.	- Keep refrigerated between 1 and 4°C.
- Durée de vie : 1 an	- Shelf life: 1 year
- Format de la date: Meilleur avant 20MA12.	- Date format: Best before 20MA12.
- Exemple : consommer avant le 12 mai 2020.	Example: consume before May 12, 2020.

MODE D'UTILISATION	DIRECTIONS FOR USE
- Prêt à manger.	- Ready to eat.

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION	
Ventes / Sales Tel : 1-888-844-6617 Fax : 418-475-4433 ventes@prodal.com	Assurance Qualité - R&D / Quality Assurance - R&D Tel : 418-887-6268 Fax : 418-887-5073