



**SAUCISSON SEC SOPRESSATA BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC SOPRESSATA DRY SAUSAGE**  
 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 :

Codes/ Codes

Interne/ Internal 531581504  
 UPC 775225815042  
 SCC-14 10775225815049

Code client / Customer code

Marque / Brand : **DuBreton**

**DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson séché fabriqué à partir de viande de porc et d'épices biologiques.</li> <li>- Produit tranché (fines tranches).</li> <li>- Produit certifié biologique.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dry sausage made with organic pork meat and organic spices.</li> <li>- Sliced product (thin slices).</li> <li>- Organic certified product.</li> </ul> |
|---|--|

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS**

**Porc biologique • Sel de mer • Sucre de canne biologique • Poudre de céleri de culture • Poivron rouge biologique • Épices biologiques • Ail déshydraté biologique • Culture bactérienne.**

Organic pork • Sea salt • Organic cane sugar • Cultured celery powder • Organic red bell pepper • Organic spices • Organic dehydrated garlic • Bacterial culture.

**VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS**      **ALLERGÈNES / ALLERGENS**

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
pour 4 tranches (30 g) Per 4 slices (30 g)	
<b>Calories 90</b>	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat 7 g</b>	9 %
saturés / Saturated 2.5 g	13 %
+ trans / Trans 0 g	
<b>Glucides / Carbohydate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 25 mg</b>	
<b>Sodium 420 mg</b>	18 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0.4 mg	2 %
*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 (Liste ACIA / CFIA list)	Dans le produit In the product	Dans l'usine Present in plant
<b>Arachide et dérivés / Peanuts and derivatives</b>	N	N
<b>Noix et dérivés / Tree nuts and derivatives</b>	N	N
<b>Graine de sésame et dérivés Sesame seeds and derivatives</b>	N	N
<b>Produits laitiers et dérivés Milk/Diary products and derivatives</b>	N	<b>O/Y</b>
<b>Œuf / Egg</b>	N	N
<b>Poisson / Fish</b>	N	N
<b>Fruit de mer / Sea Food products</b>	N	N
<b>Produits de Soja et dérivés Soy products and derivatives</b>	N	N
<b>Blé et dérivés / Wheat and derivatives</b>	N	N
<b>Sulfites / Sulfites</b>	N	<b>O/Y</b>
<b>Moutarde / Mustard</b>	N	N

**SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

<b>Compte total / Total count</b>	≤ 10 <sup>6</sup>	UFC / g	<b>Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus</b>	≤ 10 <sup>2</sup>	UFC / g
<b>Coliformes totaux / Total coliform</b>	≤ 10 <sup>2</sup>	UFC / g	<b>Lactobacilles / Lactobacillus spp</b>	≤ 10 <sup>6</sup>	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	0,011 Kg
Tare de la caisse / Case tare	0,120 Kg
Tare totale d'une caisse / Total case tare	0,252 Kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	1,032 Kg
Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)	24,5 cm x 18,3 cm x 0,5 cm (9,6 in x 7,2 in x 0,2 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	224,2 cm <sup>3</sup> (13,8 in <sup>3</sup> )
Volume de la caisse / Case volume	5312,2 cm <sup>3</sup> (299,2 in <sup>3</sup> )
Palettisation / Palletization	20caisses /étage x 10 étages (20cases/layer x 10 layers) =200cs
Poids brut de la palette* / Pallet gross weight	206,4 Kg
Volume de la palette/ Pallet volume	0,817 m <sup>3</sup> (29,3 ft <sup>3</sup> )
* Poids n'incluant pas la palette * Weight without pallet	

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

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS	
- <b>Saveur caractéristique de saucisson sec Sopressata.</b>	- Characteristic flavour of Sopressata dry sausage.
- <b>Couleur rosée caractéristique du saucisson sec Sopressata avec brisures de poivre noir.</b>	- Characteristic pink colour of Sopressata dry sausage with black pepper chips.

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

MODE D'UTILISATION	DIRECTIONS FOR USE
- <b>Prêt à manger.</b>	- Ready to eat.

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION	
<b>Ventes / Sales</b> Tel : 1-888-844-6617 Fax : 418-475-4433 <a href="mailto:ventes@prodal.com">ventes@prodal.com</a>	<b>Assurance Qualité - R&amp;D / Quality Assurance - R&amp;D</b> Tel : 418-887-6268 Fax : 418-887-5073