



Codes/ Codes

Interne/ Internal

UPC

SCC-14

PEPPERONI BIOLOGIQUE
ORGANIC PEPPERONI
 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 :

Code client / Customer code

Marque / Brand : **DuBreton**

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
<ul style="list-style-type: none"> - Pepperoni fermenté séché fabriqué à partir de viande de porc et d'épices biologiques. - Produit tranché (fines tranches). - Produit certifié biologique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dried fermented pepperoni made with organic pork meat and organic spices. - Sliced product (thin slices). - Organic certified product.

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS
<p>Porc biologique • Sel de mer • Épices biologiques • Sucre de canne biologique • Poudre de céleri de culture • Huile d'olive extra vierge biologique • Ail en poudre biologique • Culture bactérienne • Arôme de fumée.</p> <p>Organic pork • Sea salt • Organic spices • Organic cane sugar • Cultured celery powder • Organic extra virgin olive oil • Organic garlic powder • Bacterial culture • Smoke flavour.</p>

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS	ALLERGÈNES / ALLERGENS																														
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Valeur nutritive Nutrition Facts pour 6 tranches (30 g) Per 6 slices (30 g)</p> <table border="0"> <tr> <td>Calories 90</td> <td align="right">% valeur quotidienne*</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="right">% Daily Value*</td> </tr> <tr> <td>Lipides / Fat 7 g</td> <td align="right">9 %</td> </tr> <tr> <td> saturés / Saturated 2.5 g</td> <td align="right">13 %</td> </tr> <tr> <td> + trans / Trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucides / Carbohydate 1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> Fibres / Fibre 0 g</td> <td align="right">0 %</td> </tr> <tr> <td> Sucres / Sugars 0 g</td> <td align="right">0 %</td> </tr> <tr> <td>Protéines / Protein 6 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cholestérol / Cholesterol 25 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodium 410 mg</td> <td align="right">18 %</td> </tr> <tr> <td>Potassium 125 mg</td> <td align="right">3 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium 10 mg</td> <td align="right">1 %</td> </tr> <tr> <td>Fer / Iron 0.4 mg</td> <td align="right">2 %</td> </tr> </table> <p><small>*5% ou moins c'est peu. 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot</small></p> </div>	Calories 90	% valeur quotidienne*		% Daily Value*	Lipides / Fat 7 g	9 %	saturés / Saturated 2.5 g	13 %	+ trans / Trans 0 g		Glucides / Carbohydate 1 g		Fibres / Fibre 0 g	0 %	Sucres / Sugars 0 g	0 %	Protéines / Protein 6 g		Cholestérol / Cholesterol 25 mg		Sodium 410 mg	18 %	Potassium 125 mg	3 %	Calcium 10 mg	1 %	Fer / Iron 0.4 mg	2 %	Allergènes / Allergens (Liste ACIA / CFIA list)	Dans le produit In the product	Dans l'usine Present in plant
	Calories 90	% valeur quotidienne*																													
	% Daily Value*																														
Lipides / Fat 7 g	9 %																														
saturés / Saturated 2.5 g	13 %																														
+ trans / Trans 0 g																															
Glucides / Carbohydate 1 g																															
Fibres / Fibre 0 g	0 %																														
Sucres / Sugars 0 g	0 %																														
Protéines / Protein 6 g																															
Cholestérol / Cholesterol 25 mg																															
Sodium 410 mg	18 %																														
Potassium 125 mg	3 %																														
Calcium 10 mg	1 %																														
Fer / Iron 0.4 mg	2 %																														
	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	N	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	
<ul style="list-style-type: none"> - Produit emballé sous vide. - Poids fixe : 0,065 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Product vacuum packed. - Exact weight : 0,065 kg

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS	
<ul style="list-style-type: none"> - Saveur caractéristique de pepperoni fermenté séché. - Couleur rouge-orangé caractéristique du pepperoni fermenté séché. 	<ul style="list-style-type: none"> - Characteristic flavour of dried fermented pepperoni - Characteristic red-orange colour of dried fermented pepperoni.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS	
<ul style="list-style-type: none"> - Garder réfrigéré entre 1 et 4°C. - Durée de vie : 1 an - Format de la Date: Meilleur avant 20MA12. - Exemple : consommer avant le 12 mai 2020. 	<ul style="list-style-type: none"> - Keep refrigerated between 1 and 4°C. - Shelf life: 1 year - Date Format: Best before 20MA12. Example: consume before May 12, 2020.

MODE D'UTILISATION	DIRECTIONS FOR USE
<ul style="list-style-type: none"> - Prêt à manger. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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