

# FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**FOIE (BIO C.H., 4)  
LIVER (ORGANIC C.H., 4)**

## CODES

Code de produit : /  
Product Code:

**82176**

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

**08/02/2021**

UPC :

**664158821766**

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

**27/06/2005**

SCC-14 :

**90664158821769**

## MARQUE / BRAND

**duBreton**

## DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

**Foie.**

**Liver.**

## ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

**Certifié par QAI  
Certified by QAI  
Alimentation biologique  
Organic feed**

## INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

**PORC  
PORK**

**EMBALLAGE / PACKAGING**

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 1  
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 4  
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 4  
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 7.05Kg (Poids variables/Catch weight)  
Palettisation / Palletization : 6Cs / étages x 9 étages (Tie by High : 6x 9) = 54Cs

**TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING**

Vrac Bulk

**EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS**

BOITE - COUVERT:551 X 265 X 113MM.  
BOITE - FOND:541 X 254 X 114MM.  
SAC:32 X 25-2.0MIL BLEU

BOX - TOP:551 X 265 X 113MM.  
BOX:541 X 254 X 114MM.  
BAG:32 X 25-2.0MIL BLEU

**MODE DE CONSERVATION ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS**

Garder congelé: -18 °C  
Durée de vie: 729 jours

Keep frozen : -18 °C  
Shelf life: 729 days

**VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS**

--	--	--

<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