

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**FILET PARE (NGV-SA, 12SV X 1)
TENDERLOIN (ABF-VF, 12SP X 1)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

92400

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

01/12/2021

UPC :

664158924009

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

18/04/2011

SCC-14 :

90664158924002

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

**Filet Paré
Trim.Ext.:Dégraissé**

**Trimmed tenderloin
Out. Trim:Trim**

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

**PORC ELEVE SANS ANTIBIOTIQUES
NOURRI DE GRAINS VEGETAUX
Verifie Agro-Com
PORK RAISED WITHOUT ANTIBIOTICS
VEGETABLE GRAIN-FED
Verified Agro-Com**

Usine ne transformant aucun animal ayant reçu des antibiotiques / Completly free of animal treated with antibiotic plant

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

**PORC
PORK**

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 12
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 12
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 5.55Kg (Poids variables/Catch weight)
Palettisation / Palletization : 8Cs / étages x 14 étages (Tie by High : 8x14) = 112Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

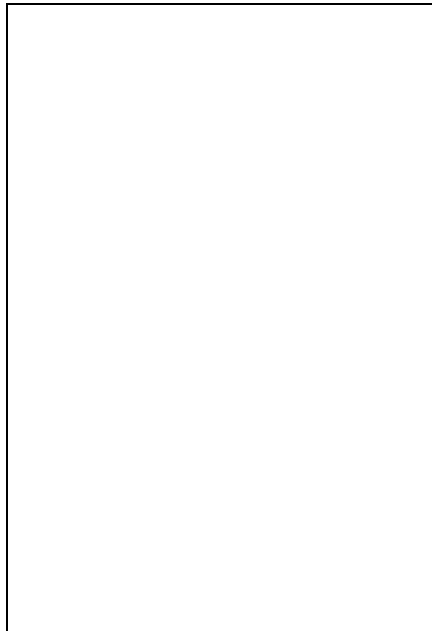
BOITE - COUVERT:451 X 292 X 090MM.
BOITE - FOND:440 X 283 X 092MM.
FILM/PELLICULE

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

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

Nous avons des procédures pour éviter la contamination croisée du produit avec les allergènes non présents dans le produit, mais signalés présents dans l'usine.
We have procedures to avoid cross contamination of the product with the allergen not present in the product but noted present in the plant.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS					
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

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES / CHEMICAL SPECIFICATIONS	

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES	
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.

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