

# FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



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

**CODES**

Code de produit : /  
Product Code:

**92493**

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

**01/05/2013**

UPC :

**664158924931**

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

**05/11/2009**

SCC-14 :

**90664158924934**

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
<b>Filet paré</b> <b>Trim.Ext.:Dégraissé</b>	<b>Trimmed tenderloin</b> <b>Out. Trim:Trim</b>

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS
<b>PORC ELEVE SANS ANTIBIOTIQUES</b> <b>NOURRI DE GRAINS VEGETAUX</b> <b>Verifie Agro-Com</b> <b>PORK RAISED WITHOUT ANTIBIOTICS</b> <b>VEGETABLE GRAIN-FED</b> <b>Verified Agro-Com</b>

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

**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 : 5.56Kg (Poids variables/Catch weight)  
Palettisation / Palletization : 8Cs / étages x 10 étages (Tie by High : 8x10) = 80Cs

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

Sous-vide Vacuum Pack

**EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS**

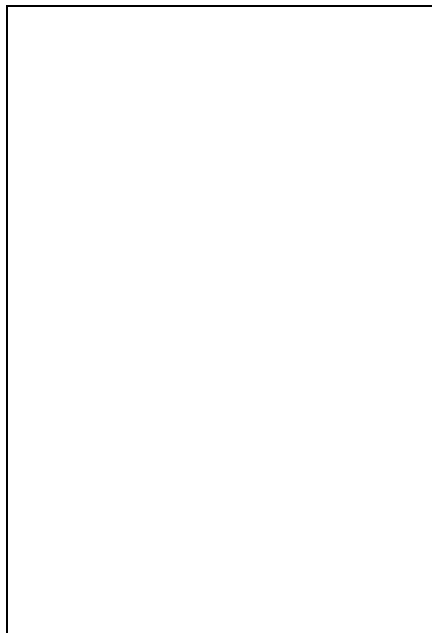
BOITE - COUVERT:440 X 280 X 089MM.  
BOITE - FOND:440 X 280 X 089MM.  
FILM/PELLICULE

BOX - TOP:440 X 280 X 089MM.  
BOX:440 X 280 X 089MM.  
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**

<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
Moutard / Mustard	N	O/Y
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	N	O/Y

<b>SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</b>					
Compte total / Total count	≤ 10 <sup>6</sup>	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 <sup>2</sup>	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 5 x 10 <sup>2</sup>	UFC / g	E.Coli (générique) / E. Coli (generic)	≤ 10 <sup>2</sup>	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