

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



COTELETTE DE PORC AVEC OS (BIO C.H.)
BONE IN PORK CHOP (ORGANIC C.H.)

CODES

Code de produit : /
Product Code:

92786

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

08/06/2023

UPC :

664158927864

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

08/06/2023

SCC-14 :

90664158927867

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Côtelettes avec os, milieu de longe,
sans filet.
Trim.Ext.:Dégraissé 1/8

Loin bone-in, center cut chop, no
tenderloin.
Out. Trim:1/8 Trim

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 : 9
 Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
 Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 9
 Poids net de la caisse / Net weight of a case : 1.89Kg (Poids fixe/Even weight)
 Palettisation / Palletization : 6Cs / étages x 9 étages (Tie by High : 6x 9) = 54Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide Vacuum Pack

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:551 X 270 X 116MM
 BOITE - FOND:541 X 254 X 114MM
 SEPARATEUR CARTON:540 X 203MM
 FILM/PELLICULE
 - Couleur: CLAIR
 BARQUETTE:152 X 203 X 25MM

BOX - TOP:551 X 270 X 116MM
 BOX:541 X 254 X 114MM
 CARDBOARD DIVIDER:540 X 203MM
 PLASTIC FILM
 - Color: CLEAR
 TRAY:152 X 203 X 25MM

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

Garder au froid: 4 °C Keep refrigerated: 4 °C
 Durée de vie: 21 jours Shelf life: 21 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Calories % Valeur Quotidienne*
% Daily Value*

Lipides/Fat
saturés/Saturated
+ trans/Trans

Glucides/Carbohydrate
Fibres/Fibre
Sucres/Sugars

Protéines/Protein

Cholestérol/Cholesterol

Sodium

Potassium

Calcium

Fer/Iron

*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		
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