

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**QUART DE LONGE DESOSSE MARINE (BBQ BRESILIEN,BIO C.H.,6SVX1)
MARINATED BONELESS LOIN FILET (BRAZILIAN BBQ,ORG C.H.,6SPX1)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

95746

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

30/11/2022

UPC :

664158957465

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

12/12/2018

SCC-14 :

90664158957468

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

QUART DE LONGE DE PORC DESOSSEE.

PORK BONELESS LOIN FILET.

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

Certifié par QAI
Certified by QAI
Alimentation biologique
Organic feed.

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

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc biologique, Eau, Sucres(jus d'orange concentré biologique,sucre de canne biologique),
Epices biologiques, Sel de mer, Vinaigre blanc distillé biologique, Ail en poudre
biologique, Extrait de levure et de fruits, Arôme naturel.

Organic pork, Water, Sugars(organic orange juice concentrate, organic cane sugar), Organic
spices, Sea salt, Organic white distilled vinegar, Organic garlic powder, Yeast and fruits
extract, Natural flavour.

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case : 6
 Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack : 1
 Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 6
 Poids net de la caisse / Net weight of a case : 3.29Kg (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 298 X 94MM

BOITE - FOND:440 X 283 X 92MM

FILM/PELLICULE

- Epaisseur: 3.0 MIL

- Couleur: NOIR

BOX - TOP:451 X 298 X 94MM

BOX:440 X 283 X 92MM

PLASTIC FILM

- Thickness: 3.0 MIL

- Color: BLACK

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

Garder au froid: 4 °C

Durée de vie: 35 jours

Keep refrigerated: 4 °C

Shelf life: 35 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Pour (125g)

Per (125g)

Calories 150

% Valeur Quotidienne*
% Daily Value*

Lipides/Fat 3.5g 5%
saturés/Saturated 1.5g 8%
+ trans/Trans 0 g

Glucides/Carbohydrate 3g
Fibres/Fibre 1g 4%
Sucres/Sugars 1g 1%

Protéines/Protein 29g

Cholestérol/Cholesterol 65mg

Sodium 240mg 10%

Potassium 500mg 11%

Calcium 10mg 1%

Fer/Iron 0.5mg 3%

*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