

	Fiche de spécification du produit fini / Finish product specification sheet	Document:	PPF-FIC-59
		Émis le /Issued on:	23 Février 2023
		Révisé le /Revised on :	28 juin 2023
		Version:	02

Marque / Brand

NAGANO

Nom du produit / Product name:	QUART DE LONGE DE PORC DÉOSSÉE POUR RÔTI / BONELESS PORK LOIN FOR ROAST
--------------------------------	--



Code produit / Product code:	81223
------------------------------	--------------

Code UPC (GTIN):	90 808 975 812 238
------------------	--------------------

Allégations du produit / Product allegations

Aliment du Québec	Aliment du Québec
-------------------	-------------------

Ingrédients / ingredients

PORC NAGANO	NAGANO PORK
-------------	-------------

Emballage / Packaging

Nombre paquets par caisse / Number of packs per case:	4 Paquets (packages) / Caisse maîtresse (Master case)
Nombre d'unités par paquet / Number of units per pack:	1
Nombre d'unités par boîte détail/ Number of units per printed box:	4 X ~ 900 g
Poids net de la boîte détail / Net weight of detail boxe:	N/A
Poids net de la caisse maîtresse / Net weight of master case:	~ 3,6 kg
Paletisation / Palletization:	9 caisses par niveau et 7 niveaux par palette / 9 boxes by level and 7 levels by pallet

Type d'emballage et emballage utilisés / Type of packaging & packaging equipment

Type d'emballage/ Packaging type:	Thermoformage / Thermoforming
Films/Films:	Emballé sous vide avec un film de plastique transparent en polyéthylène de 8 mil dans le fond et un film de plastique noir en polyéthylène de 7 mil sur le dessus / Vacuum sealed with a 8 mil transparent plastic & polyethylene film on the bottom and 7 mil black plastic & polyethylene film on the top
Boîte maîtresse/ Master Box:	14 x 12 x 3.5 Po

Conservation & durée de vie / Storage instruction & shelf life	
Température entreposage / Storage temperature:	0-1 ° Celsius
Durée de vie / Shelf life:	28 Jours/ Days
Codage/ Coding:	Exemple/example: Meilleur Avant (MA) / Best Before (BB) BB 2023-MR-20 ou/or Best Before: 2023-03-20

Spécifications Microbiologiques / Microbiological specifications

Compte total / Total count plate:	5 x 10 ⁶	UFC/g	Staphylococcus aureus:	N/A	UFC/g
Coliformes totaux / Total coliforms:	N/A	UFC/g	E.Coli (generic):	1 x 10 ²	UFC/g

Instruction pour la cuisson / Cooking instruction

FOUR / OVEN

Température de cuisson / Cooking temperature:	N/A
*Durée de la cuisson / Cooking time :	N/A
Tourner à mi-cuisson/ Turn halfway through cooking:	N/A

BARBECUE / GRILL

Température de cuisson / Cooking temperature:	N/A
Durée de la cuisson au four / Cooking time :	N/A
Tourner à mi-cuisson/ Turn halfway through cooking:	N/A

FRITEUSE À AIR CHAUD / AIR FRYER

Choisir le mode de cuisson four / select oven mode	N/A
Durée de la cuisson au four / Cooking time :	N/A

Bien faire cuire la viande jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre des morceaux de viande indique 74° C (165° F), quel que soit le mode de cuisson choisi. / The meat is cooked when a thermometer placed in the center of the pieces of meat indicates 74° C (165° F), regardless of cooking method used.

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Valeur nutritive Nutrition facts	
N/A	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% daily value
Calories / Calories	
Lipides / Fat	
Saturés / saturated	
Trans / + trans	
Glucides / Carbohydrate	
Fibres / Fibre	
Sucres / Sugars	
Protéines / Protein	
Cholestérol / Cholesterol	
Sodium / Sodium	
Potassium	
Calcium / 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	Dans le produit / In the product	Dans l'usine / In the plant
Arachides / Peanuts*	N	N
Noix / Nuts*	N	N
Sésame / Sesame*	N	O
Lait / Milk*	N	O
Œufs / Eggs*	N	N
Poisson / Fish*	N	O
Fruits de mer / Seafood*	N	O
Soja / Soy*	N	O
Gluten blé / Wheat gluten*	N	O
Gluten orge / Barley gluten*	N	O
Sulfites / Sulphites*	N	O
Moutarde / Mustard*	N	O

*Et dérivés / and derivatives

Oui (O) /Yes

Non (N) / No

Certification du produit / Product certification	
Exportable vers les États-Unis (USA) ?	Oui/Yes
Exportable vers le Mexique (Mexico)?	Non/No
Produit certifié Aliment Québec/ Aliment Québec certified product ?	Oui/Yes
Produit certifié sans Gluten par ACG/ Product certified gluten-free by ACG ?	Non/No
Produit entré sur ECC.net/ Product entered on ECC.net (GS1)?	Oui/Yes

Spécifications chimiques / Chemical specifications	
N/A	N/A

Critères organoleptiques / Organoleptic properties	
N/A	N/A

Ressources & Support	
Ventes/ Sales:	Rudy Robitaille Cell: (514) 207-9022 / rrobitaille@viandesdunham.com
Directrice AQ & Procédé / QA & Process Director:	Claudia St-Jacques (450) 266-1370 ext. #229. Cell: (579) 420-1476 / cstjacques@viandesdunham.com
Délai de livraison/ Delivery time:	5 jours ouvrables / 5 business days
Commande minimum / Minimum order:	N/A

Oly-robi Transformations S.E.C (établissement # 705)
 2349 Principale ,Dunham,Qc, Canada
 Usage exclusif / Exclusive use

