



**Fiche de spécification du produit fini /**  
**Finish product specification sheet**

Document:	PPF-FIC-10
Émis le /Issued on:	13 Juin 2019
Révisé le /Revised on :	7 juin 2023
Version:	3

<b>Marque / Brand</b>	
Nagano	
<b>Nom du produit / Product name:</b>	<b>Côte Hôtel de marque Nagano / Nagano brand Hotel-cut pork chop</b>
	

<b>Code produit / Product code:</b>	8410
-------------------------------------	------

<b>Code UPC (GTIN):</b>	90808975784109
-------------------------	----------------

<b>Allégations du produit / Product allegations</b>	
Aliment Québec	Aliment Quebec

<b>Ingrédients / ingredients</b>	
Porc Nagano	Nagano Pork

<b>Emballage / Packaging</b>	
<b>Nombre paquets par caisse / Number of packs per case:</b>	8
<b>Nombre d'unités par paquet / Number of units per pack:</b>	1
<b>Nombre d'unités par caisse / Number of units per case:</b>	8 X ~300 g
<b>Poids net de la caisse / Net weight of case:</b>	2,4 Kg
<b>Paletisation / Palletization:</b>	9 rangées de 9 caisses / 9 rows of 9 cases 81 caisses (boxes) /palette (pallet)

<b>Type d'emballage et emballage utilisés / Type of packaging &amp; packaging equipment</b>	
<b>Type d'emballage/ Packaging type:</b>	Thermoformé / Thermoforming
<b>Films / Films:</b>	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
<b>Boîte Nagano / Nagano Box :</b>	14 x 12x 4 Po

Conservation & durée de vie / Storage instruction & shelf life	
Température entreposage / Storage temperature:	0-1 °Celsius
Durée de vie / Shelf life:	28 Jours/ 28 days

Spécifications Microbiologiques / Microbiological specifications					
Compte total / Total count plate:	5 X10 <sup>6</sup>	UFC/g	Staphylococcus aureus:	N/A	UFC/g
Coliformes totaux / Total coliforms:	N/A	UFC/g	E.Coli (generic):	100	UFC/g

### VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Valeur nutritive Nutrition facts	
NON APPLICABLE (N/A)	
<b>Teneur</b>	<b>% valeur quotidienne</b>
<b>Amount</b>	<b>% daily value</b>
<b>Calories / Calories</b>	
<b>Lipides / Fat</b>	
Saturés / saturated	
Trans / + trans	
<b>Glucides / Carbohydate</b>	
Fibres / Fibre	
Sucres / Sugars	
<b>Protéines / Protein</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	
<b>Sodium / Sodium</b>	
<b>Potassium</b>	
<b>Calcium / Calcium</b>	
<b>Fer / Iron</b>	

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

N: NON/NO

O: OUI / YES

\*5% ou moins c'est peu, 15 % ou plus c'est beaucoup

\*5% or less is a little, 15 % or more is a lot

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 & Procédés / 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 ,Qc, Canada  
 Usage exclusif / Exclusive use

