

| CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE   |   | NOM / NAME<br><small>NOM PRINCIPALE / COMMON NAME</small>  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
|--|---|--|--|---|--|---------------------|---|---------------------------|------|-------------------------|------|---------------------|--|-----------------------------------|--|--------------------|-----|---------------------|-----|--------------------------------|--|--|--|----------------------|------|------------------|-----|--------------|-----|-------------------|-----|---|--|--|--|
| BG101012   |   | Bacon fumé cru (tranché) • Raw smoked bacon (sliced).  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION<br><small>FORME, GARNITURE, TYPE DE CUISSON, ARÔME, GOÛT, COULEUR/ SHAPE, TOPPING, COOK TYPE, AROMA, FLAVOUR, COLOUR</small>  |   | FORMAT DE L'EMBALLAGE<br><small>(TYPE DE L'EMBALLAGE, DIMENSIONS, g OU kg)</small>                 |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Tranché régulier, fumé, salé/savoureux, blanc-rose marbré de gras, typique de porc saumuré.<br>Regular sliced, smoked, salty/savoury, marbled white-pink, typical of cured pork.   |   | 1 kg, emballé sous vide.<br>1 kg, vacuum sealed.   |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| INGRÉDIENTS / INGREDIENTS  |   | PAYS D'ORIGINE / COUNTRY OF ORIGIN   |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Porc, Eau, Sel de mer, Sucre doré, Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Nitrite de sodium, Bicarbonate de sodium, Fumée naturelle de bois d'érable. • Pork, Water, Sea salt, Golden sugar, Sodium phosphate, Sodium Erythorbate, Sodium nitrite, Sodium bicarbonate, Natural maple wood smoke.  |   | Fabriqué au Canada à partir des ingrédients importés.<br>Made in Canada from imported ingredients. |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| VALEUR NUTRITIVE / NUTRITIONAL VALUES  |   | ALLERGÈNE(S) / ALLERGEN(S)   |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valeur nutritive<br/>Nutrition Facts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">pour 2 tranches (56 g)<br/>Per 2 slices (56 g)</td> </tr> <tr> <td><b>Calories 160</b></td> <td>% valeur quotidienne*<br/>% Daily Value*</td> </tr> <tr> <td><b>Lipides / Fat 14 g</b></td> <td>19 %</td> </tr> <tr> <td>saturés / Saturated 5 g</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>+ trans / Trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Glucides / Carbohydate 1 g</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibres / Fibre 0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Sucres / Sugars 1 g</td> <td>1 %</td> </tr> <tr> <td><b>Protéines / Protein 8 g</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cholestérol / Cholesterol 35 mg</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium 530 mg</b></td> <td>23 %</td> </tr> <tr> <td>Potassium 125 mg</td> <td>3 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium 0 mg</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Fer / Iron 0,3 mg</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><small>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup<br/>*5% or less is a little, 15% or more is a lot</small></td> </tr> </tbody> </table> |   | Valeur nutritive<br>Nutrition Facts  |  | pour 2 tranches (56 g)<br>Per 2 slices (56 g) |  | <b>Calories 160</b> | % valeur quotidienne*<br>% Daily Value* | <b>Lipides / Fat 14 g</b> | 19 % | saturés / Saturated 5 g | 25 % | + trans / Trans 0 g |  | <b>Glucides / Carbohydate 1 g</b> |  | Fibres / Fibre 0 g | 0 % | Sucres / Sugars 1 g | 1 % | <b>Protéines / Protein 8 g</b> |  | <b>Cholestérol / Cholesterol 35 mg</b> |  | <b>Sodium 530 mg</b> | 23 % | Potassium 125 mg | 3 % | Calcium 0 mg | 0 % | Fer / Iron 0,3 mg | 2 % | <small>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup<br/>*5% or less is a little, 15% or more is a lot</small> |  | <input type="checkbox"/> Poisson<br>Fish <input type="checkbox"/> Lait<br>Milk <input type="checkbox"/> Oeufs<br>Eggs <input type="checkbox"/> Arachides<br>Peanuts <input type="checkbox"/> Soya<br>Soy <input type="checkbox"/> Sésame<br>Sesame <input type="checkbox"/> Crustacé<br>Shellfish <input type="checkbox"/> Noix<br>Tree nuts <input checked="" type="checkbox"/> AUCUNE<br>PRÉSENCE /<br>NONE<br>PRESENT <input type="checkbox"/> Moutarde<br>Mustard <input type="checkbox"/> Sulphites |  |
| Valeur nutritive<br>Nutrition Facts  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| pour 2 tranches (56 g)<br>Per 2 slices (56 g)  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <b>Calories 160</b>  | % valeur quotidienne*<br>% Daily Value* |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <b>Lipides / Fat 14 g</b>  | 19 %                                    |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| saturés / Saturated 5 g  | 25 %                                    |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| + trans / Trans 0 g  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <b>Glucides / Carbohydate 1 g</b>  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Fibres / Fibre 0 g   | 0 %                                     |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Sucres / Sugars 1 g  | 1 %                                     |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <b>Protéines / Protein 8 g</b>   |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <b>Cholestérol / Cholesterol 35 mg</b>   |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <b>Sodium 530 mg</b>   | 23 %                                    |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Potassium 125 mg   | 3 %                                     |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Calcium 0 mg   | 0 %                                     |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Fer / Iron 0,3 mg  | 2 %                                     |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <small>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup<br/>*5% or less is a little, 15% or more is a lot</small>  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
|  |   | CERTIFICATIONS   |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
|  |   | N/A  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| DURÉE DE VIE / SHELF LIFE  |   | ENTREPOSAGE / STORAGE  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| 85 jours • 85 days   |   | Gardez réfrigéré (0 - 4 °C) • Keep refrigerated (0-4 °C)   |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| PRODUITS DE VIANDE / MEAT PRODUCTS   |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| MICROORGANISME   | m (CFU/g ou ml)                         | M (CFU/g ou ml)  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Bactéries aérobies mésophiles/ Aerobic mesophilic bacteria <sup>a</sup>  | 5 x 10 <sup>6</sup>                     | 5 x 10 <sup>7</sup>  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <i>E. coli</i> <sup>a</sup>  | 1 x 10 <sup>2</sup>                     | 1 x 10 <sup>3</sup>  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| Bactéries lactiques <sup>a</sup>   | 1 x 10 <sup>6</sup>                     | 1 x 10 <sup>7</sup>  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <sup>a</sup> Résultat inférieur à « m » = qualité acceptable; supérieur à « m » mais inférieur à « M » = qualité médiocre; supérieur à « M » = qualité inacceptable.   |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |
| <sup>a</sup> Result below « m » = acceptable; greater than « m » but below « M » = mediocre quality; greater than « M » = unacceptable.  |   |  |  |   |  |                     |   |                           |      |                         |      |                     |  |                                   |  |                    |     |                     |     |                                |  |  |  |                      |      |                  |     |              |     |                   |     |   |  |  |  |

| INSTRUCTIONS DE CUISSON POUR BACON TRANCÉ / COOKING INSTRUCTIONS FOR SLICED BACON<br>(SI/IF APPLICABLE)  |  |
|--|--|
| <b>Cuire à une température interne de 71 °C • Cook to an internal temperature of 71 °C.</b>  |  |
| Au four : Préchauffer le four à 400 °F et cuire au moins 13 minutes et jusqu'à la texture désirée. Au poêle : cuire à feu moyen jusqu'à la texture désirée.<br>Oven: Preheat oven to 400 °F and cook for at least 13 minutes and until desired doneness. Stovetop: cook over medium heat until desired doneness. |  |
| GTIN-12  | GTIN-14  |
| 882865024335   | 10882865024349   |
| EXEMPLE DE CODIFICATION DU LOT<br>LOT CODE EXAMPLE   | PALETTISATION / QUANTITÉ DE CAISSES / POIDS<br>PALLET CONFIGURATION / NUMBER OF BOXES / WEIGHT   |
| Type de produit (#) suivi par le jour julien suivi par l'année (AA).<br>Product type (#) followed by julian date followed by year (YY).<br><br>Ex: <b>130722</b><br><br>1 = # Produit/Product #<br>307 = Jour julien/Julian date<br>22 = Année/Year 2022.  | 6 paquets par caisse (env. 6 kg) / 12 caisses par étage / 4 étages par palette / env. 288 kg.<br><br>6 packages per case (approx. 6 kg) / 12 boxes per row / 4 rows per pallet / approx. 288 kg. |
| Fabriqué par / Manufactured by   |  |
| Fumoirs Gosselin Smokehouses<br>140 Rue de Sherbrooke, Cowansville, QC J2K 3Y9   | <input type="checkbox"/> <b>Poisson / Fish</b> : Établissement/Est 6346<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>Viande / Meat</b> : Établissement/Est 932                                      |

\*Un produit de viande ou de poisson décongelé (exemple : décongelé et mis dans un comptoir frais (0 ≥ 4 °C) pour la vente au détail) doit avoir l'indication « produit décongelé » et étiqueté avec une durée de vie.

\*A thawed meat or fish product (example: delivered in a frozen state and thawed for sale in a refrigerated display (0 ≥ 4 °C) at retail) must carry the indication « Previously frozen » with an affixed best before date.

*Fumoirs Gosselin Smokehouses est une usine de transformation alimentaire opérant avec un système HACCP. Nous contrôlons les risques de contamination physique, chimique (incluant les allergènes) et biologique. Nous fournissons une lettre de garantie sur demande.*

*Fumoirs Gosselin Smokehouses is a food transformation plant operating under a HACCP plan, where physical, chemical (including allergens) and biological risks are controlled. A letter of guarantee is available upon request.*