

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE		NOM / NAME <small>NOM PRINCIPALE / COMMON NAME</small>																																													
BG103011		Bacon fumé cru au poivre (tranché) • Raw smoked pepper bacon (sliced).																																													
DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION <small>FORME, GARNITURE, TYPE DE CUISSON, ARÔME, GOÛT, COULEUR/ SHAPE, TOPPING, COOK TYPE, AROMA, FLAVOUR, COLOUR</small>		FORMAT DE L'EMBALLAGE <small>(TYPE DE L'EMBALLAGE, DIMENSIONS, g OU kg)</small>																																													
Tranché régulier, fumé, salé/savoureux, blanc-rose marbré de gras avec croute de poivre noir broyé, arôme typique de porc saumuré. Regular sliced, smoked, salty/savoury, marbled white-pink with crushed black pepper crust, aroma typical of cured pork.		250 g, emballé skin sous vide. 250 g, vacuum sealed skin pack.																																													
INGRÉDIENTS / INGREDIENTS		PAYS D'ORIGINE / COUNTRY OF ORIGIN																																													
Porc, Eau, Sel de mer, Sucre doré, Phosphate de sodium, Erythorbate de sodium, Poivre noir, Bicarbonate de sodium, Nitrite de sodium, Fumée naturelle de bois d'érable. • Pork, Water, Sea salt, Golden sugar, Sodium phosphate, Sodium erythorbate, Black pepper, Sodium bicarbonate, Sodium nitrite, Natural maple wood smoke.		Fabriqué au Canada à partir des ingrédients importés. Made in Canada from imported ingredients.																																													
VALEUR NUTRITIVE / NUTRITIONAL VALUES		ALLERGÈNE(S) / ALLERGEN(S)																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valeur nutritive Nutrition Facts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">pour 2 tranches (56 g) Per 2 slices (56 g)</td> </tr> <tr> <td>Calories 160</td> <td><small>% valeur quotidienne* % Daily Value*</small></td> </tr> <tr> <td>Lipides / Fat 14 g</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>Glucides / Carbohydrate 1 g</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>Protéines / Protein 8 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cholestérol / Cholesterol 35 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodium 530 mg</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 *5% or less is a little, 15% or more is a lot</small></td> </tr> </tbody> </table>		Valeur nutritive Nutrition Facts		pour 2 tranches (56 g) Per 2 slices (56 g)		Calories 160	<small>% valeur quotidienne* % Daily Value*</small>	Lipides / Fat 14 g	19 %	saturés / Saturated 5 g	25 %	+ trans / Trans 0 g		Glucides / Carbohydrate 1 g		Fibres / Fibre 0 g	0 %	Sucres / Sugars 1 g	1 %	Protéines / Protein 8 g		Cholestérol / Cholesterol 35 mg		Sodium 530 mg	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 *5% or less is a little, 15% or more is a lot</small>		<table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Poisson Fish</td> <td><input type="checkbox"/> Lait Milk</td> <td><input type="checkbox"/> Œufs Eggs</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Arachides Peanuts</td> <td><input type="checkbox"/> Soya Soy</td> <td><input type="checkbox"/> Sésame Sesame</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Crustacé Shellfish</td> <td><input type="checkbox"/> Noix Tree nuts</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> AUCUNE PRÉSENCE / NONE PRESENT</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Moutarde Mustard</td> <td><input type="checkbox"/> Sulphites</td> <td></td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> Poisson Fish	<input type="checkbox"/> Lait Milk	<input type="checkbox"/> Œufs Eggs	<input type="checkbox"/> Arachides Peanuts	<input type="checkbox"/> Soya Soy	<input type="checkbox"/> Sésame Sesame	<input type="checkbox"/> Crustacé Shellfish	<input type="checkbox"/> Noix Tree nuts	<input checked="" type="checkbox"/> AUCUNE PRÉSENCE / NONE PRESENT	<input type="checkbox"/> Moutarde Mustard	<input type="checkbox"/> Sulphites	
Valeur nutritive Nutrition Facts																																															
pour 2 tranches (56 g) Per 2 slices (56 g)																																															
Calories 160	<small>% valeur quotidienne* % Daily Value*</small>																																														
Lipides / Fat 14 g	19 %																																														
saturés / Saturated 5 g	25 %																																														
+ trans / Trans 0 g																																															
Glucides / Carbohydrate 1 g																																															
Fibres / Fibre 0 g	0 %																																														
Sucres / Sugars 1 g	1 %																																														
Protéines / Protein 8 g																																															
Cholestérol / Cholesterol 35 mg																																															
Sodium 530 mg	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 *5% or less is a little, 15% or more is a lot</small>																																															
<input type="checkbox"/> Poisson Fish	<input type="checkbox"/> Lait Milk	<input type="checkbox"/> Œufs Eggs																																													
<input type="checkbox"/> Arachides Peanuts	<input type="checkbox"/> Soya Soy	<input type="checkbox"/> Sésame Sesame																																													
<input type="checkbox"/> Crustacé Shellfish	<input type="checkbox"/> Noix Tree nuts	<input checked="" type="checkbox"/> AUCUNE PRÉSENCE / NONE PRESENT																																													
<input type="checkbox"/> Moutarde Mustard	<input type="checkbox"/> Sulphites																																														
		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 ^a	5 x 10 ⁶	5 x 10 ⁷																																													
<i>E. coli</i> ^a	1 x 10 ²	1 x 10 ³																																													
Bactéries lactiques ^a	1 x 10 ⁶	1 x 10 ⁷																																													
^a Résultat inférieur à « m » = qualité acceptable; supérieur à « m » mais inférieur à « M » = qualité médiocre; supérieur à « M » = qualité inacceptable.																																															

<p>^aResult below « m » = acceptable; greater than « m » but below « M » = mediocre quality; greater than « M » = unacceptable.</p>	
<p>INSTRUCTIONS DE CUISSON POUR BACON TRANCHÉ / COOKING INSTRUCTIONS FOR SLICED BACON (SI/IF APPLICABLE)</p>	
<p>Cuire à une température interne de 71 °C • Cook to an internal temperature of 71 °C.</p>	
<p>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. 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.</p>	
<p>GTIN-12</p>	<p>GTIN-14</p>
<p>882865111141</p>	<p>10882865111285</p>
<p>EXEMPLE DE CODIFICATION DU LOT LOT CODE EXAMPLE</p>	<p>PALETTISATION / QUANTITÉ DE CAISSES / POIDS PALLET CONFIGURATION / NUMBER OF BOXES / WEIGHT</p>
<p>Type de produit (#) suivi par le jour julien suivi par l'année (AA). Product type (#) followed by julian date followed by year (YY).</p> <p style="text-align: center;"> 1 = # Produit/Product # 307 = Jour julien/Julian date 22 = Année/Year 2022. </p> <p>Ex: 130722</p>	<p>8 paquets par caisse (env. 2 kg) / 12 caisses par étage / 4 étages par palette / env. 100 kg.</p> <p>8 packages per case (approx. 2 kg) / 12 boxes per row / 4 rows per pallet / approx. 100 kg.</p>
<p>Fabriqué par / Manufactured by</p>	
<p>Fumoirs Gosselin Smokehouses 140 Rue de Sherbrooke, Cowansville, QC J2K 3Y9</p>	<p><input type="checkbox"/> Poisson / Fish : Établissement/Est 6346</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Viande / Meat : Établissement/Est 932</p>

*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.