

<b>CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE</b>		<b>NOM / NAME</b> NOM PRINCIPALE / COMMON NAME																																					
BG141026		Viande fumée de porc prêt-à-manger • Smoked pork meat ready to eat																																					
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION</b> FORME, GARNITURE, TYPE DE CUISSON, ARÔME, GOÛT, COULEUR SHAPE, TOPPING, COOK TYPE, AROMA, FLAVOUR, COLOUR		<b>FORMAT DE L'EMBALLAGE / PACKAGING</b> TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING, DIMENSIONS, FORMAT																																					
Tranché mince, fumé, salé/savoureux, rosé. Sliced, smoked, salty/flavourful, pink.		500g (2 x 250g)																																					
<b>INGRÉDIENTS / INGREDIENTS</b>		<b>PAYS D'ORIGINE / COUNTRY OF ORIGIN</b>																																					
Porc, Eau, Sel de mer, Sucre doré, Phosphate de sodium, Erythorbate de sodium, Épices, Nitrite de sodium, Glycérine, Fumée naturelle de bois d'érable Pork, Water, Sea salt, Golden sugar, Sodium phosphate, Sodium erythorbate, Spices, Sodium nitrite, Glycerin, Natural maple wood smoke		Fabriqué au Canada à partir d'ingrédients importés. Made in Canada from imported ingredients.																																					
<b>VALEUR NUTRITIVE / NUTRITIONAL VALUES</b>		<b>ALLERGÈNE(S) / ALLERGEN(S)</b>																																					
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Valeur nutritive</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Nutrition Facts</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">pour 1/9 de l'emballage (55 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Per 1/9 of package (55 g)</td> </tr> <tr> <td><b>Calories 100</b></td> <td>% valeur quotidienne* % Daily Value*</td> </tr> <tr> <td><b>Lipides / Fat 7 g</b></td> <td>9 %</td> </tr> <tr> <td>saturés / Saturated 2,5 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>+ trans / Trans 0 g</td> <td>13 %</td> </tr> <tr> <td><b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibres / Fibre 1 g</td> <td>4 %</td> </tr> <tr> <td>Sucres / Sugars 0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td><b>Protéines / Protein 10 g</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cholestérol / Cholesterol 40 mg</b></td> <td>13 %</td> </tr> <tr> <td><b>Sodium 430 mg</b></td> <td>19 %</td> </tr> <tr> <td>Potassium 150 mg</td> <td>4 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium 0 mg</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Fer / Iron 0,4 mg</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot</td> </tr> </table>		<b>Valeur nutritive</b>		<b>Nutrition Facts</b>		pour 1/9 de l'emballage (55 g)		Per 1/9 of package (55 g)		<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*	<b>Lipides / Fat 7 g</b>	9 %	saturés / Saturated 2,5 g		+ trans / Trans 0 g	13 %	<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>		Fibres / Fibre 1 g	4 %	Sucres / Sugars 0 g	0 %	<b>Protéines / Protein 10 g</b>		<b>Cholestérol / Cholesterol 40 mg</b>	13 %	<b>Sodium 430 mg</b>	19 %	Potassium 150 mg	4 %	Calcium 0 mg	0 %	Fer / Iron 0,4 mg	2 %	*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot		<input type="checkbox"/> Poisson Fish  <input type="checkbox"/> Arachides Peanuts  <input type="checkbox"/> Crustacé Shellfish  <input type="checkbox"/> Moutarde Mustard  <input type="checkbox"/> Lait Milk  <input type="checkbox"/> Soya Soy  <input type="checkbox"/> Noix Tree nuts  <input type="checkbox"/> Sulfites Sulphites  <input type="checkbox"/> Œufs Eggs  <input type="checkbox"/> Sésame Sesame  <input checked="" type="checkbox"/> AUCUNE PRÉSENCE / NONE PRESENT	
<b>Valeur nutritive</b>																																							
<b>Nutrition Facts</b>																																							
pour 1/9 de l'emballage (55 g)																																							
Per 1/9 of package (55 g)																																							
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*																																						
<b>Lipides / Fat 7 g</b>	9 %																																						
saturés / Saturated 2,5 g																																							
+ trans / Trans 0 g	13 %																																						
<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>																																							
Fibres / Fibre 1 g	4 %																																						
Sucres / Sugars 0 g	0 %																																						
<b>Protéines / Protein 10 g</b>																																							
<b>Cholestérol / Cholesterol 40 mg</b>	13 %																																						
<b>Sodium 430 mg</b>	19 %																																						
Potassium 150 mg	4 %																																						
Calcium 0 mg	0 %																																						
Fer / Iron 0,4 mg	2 %																																						
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot																																							
		<b>CERTIFICATIONS</b>																																					
		N/A																																					
<b>DURÉE DE VIE / SHELF LIFE</b>		<b>ENTREPOSAGE / STORAGE</b>																																					
90 jours/days		Gardez réfrigéré (0 - 4 °C) • Keep refrigerated (0-4 °C)																																					
<b>PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</b>																																							
<b>PRODUITS DE VIANDE / MEAT PRODUCTS</b>																																							
<b>MICROORGANISME</b>	<b>m (CFU/g ou ml)</b>	<b>M (CFU/g ou ml)</b>																																					
Bactéries aérobies mésophiles / <i>Aerobic mesophilic bacteria</i>	<1 x 10 <sup>5</sup>	1 x 10 <sup>6</sup>																																					
<i>B. cereus</i>	<1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>																																					
<i>E. coli</i>	<10	1 x 10 <sup>2</sup>																																					
<i>S. aureus coagulase positive</i>	<1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>																																					
<i>C. perfringens</i>	<1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>																																					
<i>L. monocytogenes</i>	Absente dans / <i>absent in 25 g</i>	Absente dans / <i>absent in 25 g</i>																																					
*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 PRODUITS DE VIANDES CUITES / COOKING INSTRUCTIONS FOR COOKED MEAT PRODUCTS**  
(SI/IF APPLICABLE)

Déposer le sac dans une casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et faire chauffer pendant 8 à 10 minutes. Retirer le contenu du sac et servir. // Perforer délicatement le sachet à l'aide d'une fourchette, déposer dans une assiette et chauffer au micro-onde pendant 2 à 3 minutes à puissance maximale. Retirer le contenu du sac et servir.

*Place the bag in a pan and cover with cold water. Bring the water to boil and heat for 8-10 minutes. Remove the contents from the bag and serve. // Delicately perforate the pouch with a fork and place it in a microwavable plate. Heat at high for 2-3 minutes. Remove the contents from the bag and serve.*

**GTIN-12**

882865141025

**GTIN-14**

10882865141022

**EXEMPLE DE CODIFICATION DU LOT**  
*LOT CODE EXAMPLE*

Type de produit (#) suivi par le jour julien suivi par l'année (AA).  
Product type (#) followed by julian date followed by year (YY).

Ex: **130722**

**1** = # Produit/Product #  
**307** = Jour julien/Julian date  
**22** = Année/Year 2022.

**PALETTISATION / QUANTITÉ DE CAISSES / POIDS**  
*PALLET CONFIGURATION / NUMBER OF BOXES / WEIGHT*

Produits par caisse <i>Products per box</i>	12 (± 6kg)
Palettisation <i>Palletization</i>	10 cs par rangée (6 rangées par palette) 10 boxes per row (6 rows per pallet)
Total	60 caisses / boxes (± 360kg)
Dimensions caisse <i>Box dimensions</i>	

**Fabriqué par / Manufactured by**

Fumoirs Gosselin Smokehouses  
140 Rue de Sherbrooke, Cowansville, QC J2K 3Y9

- Poisson / Fish** : Établissement/Est. 6346  
 **Viande / Meat** : 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.*