

Agréé HACCP / SQF Certified

Fiche Technique / Technical Data

Code: 61012-9

LEVITTS

SMOKED MEAT À L'ANCIENNE / SMOKED MEAT OLD FASHIONED

Pointe de poitrine de bœuf fumée • Entièrement cuite / Fully Cooked • Smoked Beef Brisket

Description du produit / Product Description :

Pointe de poitrine de boeuf, parée, assaisonnée et cuite. Grosseur Petit & Moyen

Beef brisket, trimmed, seasoned and cooked. Small and Medium size

Ingrédients / Ingredients :

Bœuf, eau, solides de glucose, sel, arôme (maïs), épices (**contiennent de la moutarde**), phosphate de sodium, caramel, sucre, érythorbate de sodium, ail deshydraté, acétate de sodium, diacétate de sodium, casonnade, nitrites de sodium, fumée.

Beef, water, glucose solids, salt, flavour (corn), spices (**contains mustard**), sodium phosphate, caramel, sugar, sodium erythorbate, dehydrated garlic, sodium acetate, sodium diacetate, brown sugar, sodium nitrites, smoke.

Information nutritionnelle / Nutrition Information :

Valeur nutritive Nutrition Facts		
par 100 g Per 100 g		
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value	
Calories / Calories	210	
Lipides / Fat	13 g	20 %
saturés / Saturated	6 g	32 %
+trans / trans	0.3 g	
Cholestérol / Cholesterol	55 mg	
Sodium / Sodium	870 mg	36 %
Potassium / Potassium	240 mg	5 %
Glucides / Carbohydrate	6 g	2 %
Fibre / Fiber	0 g	0 %
Sucres / Sugars	3 g	
Protéin / Protein	16 g	
Vitamine A / Vitamin A		0 %
Vitamine C / Vitamin C		0 %
Calcium / Calcium		0 %
Fer / Iron		10 %

Protéines de viande Meat Protein	16%
-------------------------------------	-----

# Établissement Establishment #	48
------------------------------------	----

Explication lot # Lot explanation #	82323591
--	----------



8 → Dernier chiffre Année en cours / Last digit of current Year
 232 → Jour julien / Julian day emballage / Packaging
 3591 → 4 dernier chiffres du # cuisson / 4 last digits of cooking #

Date d'expiration / Expiration Date	
Best before Date / Meilleur Avant :	YYYY-MM-DD 2018-10-08
Lot : 82323591	

Condition d'entreposage / Storage Specifications

Description	Spécification / Specifications
Température / Temperature	(0°C - 4°C) 32°F - 39 °F

Caractéristique Microbiologique / Microbiological Specifications

Normes Internes / Internal Regulations

Comptes Totaux / Total plate count	≤ 1 000 000 cfu/g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 100 cfu/g
E. coli	≤ 50 cfu/g
Staph aureus	≤ 100 cfu/g
Listeria Monocytogenes	Négatif / negative / 125g
Salmonelle / Salmonella	Négatif / negative / 325g

Emballage / Packaging

Description	Spécification / Specifications
Poids par morceau / Weight per piece	6 kg max.
Morceaux par caisse / Pieces per case	2
Poids par caisse / Weight per case	12 kg approx.
Durée de vie sous vide / Shelf life vacuum pack	Jours / days : 60

SCC-14

Marquage / Labelling

Chaque produit comprend les mentions obligatoires de l'ACIA.
 As per CFIA requirements.