



Les Aliments Levitts (Canada) Inc. / Levitts Foods (Canada) Inc.

7070, RUE SAINT-PATRICK – LASALLE (QUÉBEC) H8N 1V2

TÉL : (514) 367-1654

FAX : (514) 367-3035

Agréé HACCP / SQF Certified

Fiche Technique / Technical Data

Code: 68163-1

LEVITTS

MONTRÉAL SMOKED MEAT À L'ANCIENNE TRANCHÉ / SLICED MONTRÉAL 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 bœuf, parée, assaisonnée, cuite et tranchée.

Beef brisket, trimmed, seasoned, cooked and sliced

Ingrédients / Ingredients :

Bœuf, eau, solides de glucose, sel, épices (contiennent de la moutarde), citrate de sodium, phosphate de sodium, caramel, ail déshydraté, cassonade, diacétate de sodium, érythorbate de sodium, sucre, nitrite de sodium, fumée.

Beef, water, glucose solids, salt, spices (contains mustard), sodium citrate, sodium phosphate, caramel, dehydrated garlic, brown sugar, sodium diacetate, sodium erythorbate, sugar, caramel, sodium nitrite, smoke.

Information nutritionnelle / Nutrition Information :

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par 4/5 d'un sachet (100 g)	
Per 4/5 pouch (100 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value
Calories / Calories	220
Lipides / Fat	14 g 22 %
saturés / Saturated	6 g 32 %
+trans / trans	0.3 g
Cholestérol / Cholesterol	70 mg
Sodium / Sodium	860 mg 36 %
Glucides / Carbohydate	1 g 1 %
Fibre / Fiber	1 g 0 %
Sucres / Sugars	0 g
Protéin / Protein	19 g
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	8 %

Protéines de viande Meat Protein	19%
---	------------



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

Explication lot # Lot explanation #	60733591
--	-----------------

6 → Dernier chiffre Année en cours / Last digit of current Year
073 → 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 2016-04-30
Lot : 50733591

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 sachet / Weight per pouch	125 g
Nombre de sachets par boîte / Pouches per box	4
Nombre de boîte par caisse / Number of boxes per case	8 (4 x 125 g)
Poids par caisse/ Weight per cases	4,0kg
Durée de vie sous vide / Shelf life vacuum pack	Jours / days : 55

Palettisation : 64 boîtes (64 rangée x 64 boîtes par rangée)
 Palet pattern : 64 boxes (8 rows x 8 boxes per row)

Marquage / Labelling

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



Les Aliments Levitts (Canada) Inc. / Levitts Foods (Canada) Inc.

7070, RUE SAINT-PATRICK – LASALLE (QUÉBEC) H8N 1V2

TÉL : (514) 367-1654

FAX : (514) 367-3035

Agréé HACCP / SQF Certified

Fiche Technique / Technical Data

Code: 68164-1

LEVITTS

"SMOKED MEAT À L'ANCIENNE TRANCHÉ / SLICED 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, cuite et tranchée.

Beef brisket, trimmed, seasoned, cooked and sliced



Ingrédients / Ingredients :

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

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

Information nutritionnelle / Nutrition Information :

Table with 2 columns: Nutrient, Amount, and % Daily Value. Includes sections for Valeur nutritive and Nutrition Facts.

Table with 2 columns: Protéines de viande / Meat Protein and 16%



Table with 2 columns: # Établissement / Establishment # and 48

Table with 2 columns: Explication lot # / Lot explanation # and 60733591

6 -> Dernier chiffre Année en cours / Last digit of current Year
073 -> Jour julien / Julian day emballage/Packaging
3591 -> 4 dernier chiffres du # cuisson / 4 last digits of cooking #

Table with 2 columns: Date d'expiration / Expiration Date and Best before Date / Meilleur Avant : YYYY-MM-DD 2016-04-30

Condition d'entreposage / Storage Specifications

Table with 2 columns: Description and Spécification / Specifications. Includes Temperature / Température.

Caractéristique Microbiologique / Microbiological Specifications

Normes Internes / Internal Regulations

Table with 2 columns: Microbiological specifications and internal regulations.

Emballage / Packaging

Table with 2 columns: Description and Spécification / Specifications. Includes Poids par sachet, Nombre de sachets, etc.

Marquage / Labelling

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