



Longe de Porc Désossée (C.C.) (COV)

Pork Loin Boneless (S.C.)(COV)

Mise à jour : 14 mai 2020  
Remplace : 1 mars 2019

Updated : May 14<sup>th</sup>, 2020  
Replace : March 1<sup>st</sup>, 2019

### CODES

<b>F</b>	Code de produit :	1224F
	Code caisse (SCC 14) :	9 0057459 12246 6
<b>C</b>	Code de produit :	1224C
	Code caisse (SCC 14) :	9 0057459 12243 5

### INGRÉDIENTS

Porc

### ALLERGÈNES ET SOURCES DE GLUTEN

Aucun

Vérifié pour: noix, arachides, graines de sésame, blé, œufs, lait, soya, crustacés, mollusques, poissons, graines de moutarde, sulfite (>10 ppm), et sources de gluten (orge, avoine, seigle, triticale, blé)

### VALEUR NUTRITIVE (pour 100 g)\*

<b>Calories</b>	198	<b>Fibres</b>	0 g
<b>Lipides</b>	12.58 g	<b>Sucres</b>	0 g
Saturés	4.36 g	<b>Protéines</b>	19.74 g
+ Trans	0.0 g	<b>Vitamine A</b>	2 ER
<b>Cholestérol</b>	63 mg	<b>Vitamine C</b>	0 mg
<b>Sodium</b>	50 mg	<b>Calcium</b>	18 mg
<b>Potassium</b>	356 mg	<b>Fer</b>	0.79 mg
<b>Glucides</b>	0 g		

\*Source : Fichier Canadien sur les éléments nutritifs (1773)

### FORMAT / EMBALLAGE

Caractéristiques du produit :	Longes désossées domestiques «coupe courte», épaisseur de gras : 0.63cm (1/4") max., belly strip : 1 cm (1/2"). Emballage sous vide (C.O.V.).
Nb d'unités par caisse :	5
Poids moyen de la caisse :	± 24.50 kg
Dimension de la caisse :	58.42 cm X 38.10 cm X 13.97 cm (longueur x largeur x hauteur)
Palettisation :	5 caisses par rang, 8 rangs par palette, 40 caisses par palette

### DURÉE DE VIE et MODE DE CONSERVATION

<b>F</b>	28 jours à 4°C Garder au froid
<b>C</b>	2 ans à -18°C Garder congelé

### PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Compte total.....	<10 000 000 ufc / g	<i>Escherichia coli</i> .....	<500 ufc / g
Coliformes totaux.....	<1000 ufc / g	<i>Staphylococcus aureus</i> .....	<1000 ufc / g

Note : Toutes les spécifications et recommandations concernant le produit ci-dessus mentionné ont été élaborées au meilleur de nos connaissances. Elles vous sont fournies de bonne foi et à titre d'information seulement et ne constituent aucunement une garantie de notre part.

F i c h e T e c h n i q u e



Longe de Porc Désossée (C.C.) (COV)

Pork Loin Boneless (S.C.)(COV)

Mise à jour : 14 mai 2020  
Remplace : 1 mars 2019

Updated : May 14<sup>th</sup>, 2020  
Replace : March 1<sup>st</sup>, 2019

**CODES**

<b>F</b>	Product Code: 1224F Case Code (SCC 14): 9 0057459 12246 6
<b>C</b>	Code de produit : 1224C Code caisse (SCC 14) : 9 0057459 12243 5

**INGREDIENTS**

Pork
------

**ALLERGENS AND GLUTEN SOURCES**

None Verified for: nuts, peanuts, sesame seeds, wheat, eggs, milk, soybeans, crustaceans, shellfish, fish, mustard seeds, sulphite (>10 ppm) and gluten sources (barley, oat, rye, triticale, wheat)
---

**NUTRITION FACTS (per 100 g)\***

<b>Calories</b>	198	<b>Fibre</b>	0 g
<b>Fat</b>	12.58 g	<b>Sugars</b>	0 g
Saturated	4.36 g	<b>Protein</b>	17.72 g
+ Trans	0.0 g	<b>Vitamin A</b>	5.70 ER
<b>Cholesterol</b>	63 mg	<b>Vitamin C</b>	0 mg
<b>Sodium</b>	50 mg	<b>Calcium</b>	7.05 mg
<b>Potassium</b>	356 mg	<b>Iron</b>	1.11 mg
<b>Carbohydrate</b>	0 g		

\*Source: Canadian Nutrient file (1773)

**FORMAT**

Product characteristics:	Domestic boneless loin «short cut», fat thickness: 1/4" (1/2"), belly strip : 1 cm (2.5cm). C.O.V. packed.
Units per case:	5
Average case weight:	± 24.50 kg
Case dimension:	58.42 cm X 38.10 cm X 13.97 cm (length x width x height)
Pallet pattern :	5 cases per row, 8 rows per pallet, 40 cases per pallet

**SHELF LIFE and STORAGE CONDITIONS**

<b>F</b>	28 days stored at 4°C Keep refrigerated
<b>C</b>	2 years at -18°C Keep frozen

**MICROBIOLOGY PARAMETERS**

Total plate count .....	<10 000 000 cfu / g	<i>Escherichia coli</i> .....	<500 cfu / g
Total coliforms .....	<1000 cfu / g	<i>Staphylococcus aureus</i> .....	<1000 cfu / g

Note : All the specifications and recommendations concerning the above mentioned product are based to the best of our knowledge and are provided for information purposes only. It is offered in good faith, without any warranty.

Specification Sheet