



Mise à jour : 20 juin 2019  
Remplace : Nouvelle

## Longe de porc COV

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

### CODES

<b>F</b>	Code de produit : 1128F Code caisse (SCC 14) : 9 0057459 11280 1
<b>C</b>	Code de produit : 1128C Code caisse (SCC 14) : 9 0057459 79888 3

### 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)

### FORMAT / EMBALLAGE

Caractéristiques du produit : Longe de porc avec os, 1/4p de gras, glandes du filet enlevé.  
Emballage : 1 morceau par sac, 3 sacs par caisse, C.O.V.  
Nombre d'unités par caisse : 3  
Poids moyen de la caisse : ± 9.82 kg  
Dimension de la caisse : 81.20 cm x 30.48 cm x 20.48 cm (longueur x largeur x hauteur)  
Palettisation : 4 caisses par rangées, 5 rangées par palette : 20 caisses par palette

### DURÉE DE VIE et MODE DE CONSERVATION

<b>F</b>	28 jours à 0°C Garder au froid
<b>C</b>	730 jours 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.



Updated : June 20<sup>th</sup>, 2019  
Replace : New

## Pork Loin COV

Specification Sheet

### CODES

<b>F</b>	Product Code :	1128F
	Case Code (SCC 14) :	9 0057459 11280 1
<b>C</b>	Product Code:	1128C
	Case Code (SCC 14) :	9 0057459 79888 3

### 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)

### FORMAT

Product characteristics:	Special bone-in loin 1/4p fat cover. tenderloin glands off trimmed. Packing: 1 piece/bag, 3 bags/box C.O.V.
Units weight:	± 9.82 kg
Units per case:	3
Case weight:	± 29.46 kg
Case dimension :	81.20 cm x 30.48 cm x 20.48 cm (length x width x height)
Pallet pattern :	4 cases per row, 5 rows per skid : 20 cases per skid

### SHELF LIFE and STORAGE CONDITIONS

<b>F</b>	28 days at 4°C Keep refrigerated
<b>C</b>	730 days et -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.