



Filet de porc COV

Mise à jour : 11 février 2020
Remplace : 29 janvier 2019

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

CODES

F	Code de produit :	3024F
	Code caisse (SCC 14) :	9 0057459 30246 2
C	Code de produit :	3024C
	Code caisse (SCC 14) :	9 0057459 30243 1

INGRÉDIENTS

Porc

ALLERGÈNES ET SOURCES DE GLUTEN

Aucun

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

FORMAT / EMBALLAGE

Caractéristiques produit :	Filet de porc, paré, avec tête, emballé sous vide.
Nb d'unité par caisse :	24 (6 filets/ sac, 4 sacs/ caisse)
Poids moyen de la caisse :	± 9 kg
Dimension de la caisse :	41.75 cm x 25.24 cm x 13.02 cm (longueur x largeur x hauteur)
Palettisation :	9 caisses par rang, 6 rangs par palette; 54 caisses par palette

DURÉE DE VIE et MODE DE CONSERVATION

F	28 jours à 4°C Garder au froid
C	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.



Pork Tenderloin COV

Specification Sheet

CODES

F	Product Code :	3024F
	Case Code (SCC 14) :	9 0057459 30246 2
C	Product Code :	3024C
	Case Code (SCC 14) :	9 0057459 30243 1

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:	Pork tenderloin, trimmed, with head, vacuum packed.
Units per case:	24 (6 fillets/ bag, 4 bags/ case)
Average case weight:	± 9 kg
Case dimension:	41.75 cm x 25.24 cm x 13.02 cm (length x width x height)
Pallet pattern :	9 cases per row, 6 rows per pallet, 54 cases per pallet

SHELF LIFE and STORAGE CONDITIONS

F	28 days at 4°C Keep refrigerated
C	730 days 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.