

BURGER DE BŒUF 142 g
BEEF BURGER 142 g

CODE
11200

DESCRIPTION

Burger de bœuf, frais, maigre emballé en barquette de 4 burgers de 142 g. Chaque boîte contient 6 barquettes. /
 Fresh lean beef burger packaged in trays of 4 burgers of 142 g. Each box contains 6 trays.



**VALEUR NUTRITIVE /
 NUTRITION FACTS**

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour portion crue (142 g) Per raw portion (142 g)	
Calories 290	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 19 g	25 %
saturés / Saturated 8 g	43 %
+ trans / Trans 0,5 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,4 g	
oméga-3 / Omega-3 0,1 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 9,0 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 28 g	
Cholestérol / Cholesterol 85 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 400 mg	9 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 2,5 mg	14 %

*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**
 *5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**

ORIGINE / ORIGIN Bœuf du Québec / Quebec beef

**INGRÉDIENTS /
 INGREDIENTS** Bœuf Canada AA /
 Canada AA Beef

**ALLERGÈNE /
 ALLERGEN** AUCUN / NONE



10 800 Boulevard du Golf, Anjou, QC, · H1J 2Y7 ·

Courriel : sales@alphameat.com

Site : www. Alphameat.com

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

CRITÈRES DE QUALITÉ / QUALITY CRITERIA

MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL

Paramètres / Parameters	à la date de péremption/ at the best before
Décompte bactéries aérobies / Aerobic bacteria count	< 10 000 000
Bactéries lactiques / Lactic bacteria	< 10 000 000
Coliformes totaux / Total coliforms	< 1000
E. Coli	< 100
Salmonelles / Salmonella	N/A

CHIMIQUE / CHEMICAL

Paramètre / Parameters	Critères de performance / Performance criteria
Contenu en protéine / Protein content	≈ 20 %

SENSORIEL / SENSORY

- Couleur caractéristique du bœuf / Normal color typical of beef
- Odeur caractéristique de bœuf / Typical beef odor
- Aucun signe de détérioration / No signs of deterioration :
 - Aucun liquide gluant ou opaque / No opaque or sticky liquid
 - Aucune odeur désagréable / No unpleasant odor

EXEMPLE D'ÉTIQUETTE D'EXPÉDITION / EXAMPLE OF EXPEDITION LABEL



CONDITIONS D'ENTREPOSAGE / STORAGE CONDITIONS Garder au frais (< 4°C) / Keep refrigerated (< 4°C)

DURÉE DE CONSERVATION / SHELF LIFE 9 jours / 9 days

EMBALLAGE / PACKAGING

EMBALLAGE INTERIEUR / INNER PACKAGING

- Barquette noire (10A2) emballé sous-atmosphère modifiée / modified atmosphere sealed black tray (10A2)
- Poids net de chaque emballage / Net weight of each package: ~568g

EMBALLAGE EXTÉRIEUR / EXTERNAL PACKAGING

- Quantité par boîte / Quantity per box: 6 unités
- Poids net par boîte / Net weight per box: 3.40 kg

BOITE / BOX	Métrique /Metric	Impériale /Imperial
Longueur /Length	45.7 cm	18"
Largeur /Width	38 cm	15"
Hauteur /Height	12.7 cm	5"

Liste de contrôle des allergènes / Allergen Control List

Allergène / Allergen	Présent dans le produit / Present in the product	Présent dans d'autres produits transformés sur la même ligne / Present in other products manufactured on the same line.	Présent dans l'établissement / Present in the same manufacturing facility
Arachides (incluant huile d'arachides et dérivés d'arachides) / Peanuts (including peanut oil, and peanut derivatives)	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Noix (Tous) / Tree Nuts (All)	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Graines de sésame / Sesame Seeds	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Lait et ses dérivés / Milk and its derivatives	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Œufs / Eggs	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Poisson / Fish	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Fruits de mer / Shellfish	NON / NO	NON / NO	NON / NO
Soya / Soy	NON / NO	NON / NO	OUI / YES
Blé / Wheat	NON / NO	NON / NO	OUI / YES
Sulfites / Sulphites	NON / NO	NON / NO	OUI / YES
Moutarde / Mustard	NON / NO	NON / NO	OUI / YES