FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET

duBreton

PORC HACHE EXTRA-MAIGRE (RUSTIQUE, C.H., 8 X 1 LBS)
EXTRA LEAN GROUND PORK (RUSTIC, C.H., 8 X 1 LBS)

CODES

Code de produit : / Product Code:	**71180**	**Mise à jour** (JJ/MM/AA) **: /** Last Update (DD/MM/YY):	**28/02/2023**
UPC :	**664158711807**		
SCC-14 :	**90664158711800**	**Date création** (JJ/MM/AA) **: /** Emission Date (DD/MM/YY):	**28/02/2023**

MARQUE / BRAND	
duBreton	

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION	
Porc hache extra maigre.	**Extra lean ground pork.**

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

No antibiotics ever.Vegetarian diet.
No added Hormones.
Raised on family farms.
Not restrained in farrowing crates or gestation stalls. Prop 12 compliant (Pigs are raised with at least 24 square feet per pig).
[+] Certified to Step 1 standards of Global Animal Partnership's Multi-tiered program by EarthClaim.LLC

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

PORC

PORK

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre de paquet par caisse / Number of packs per case	:	**8**
Nombre d'unités par paquet/ Number of units per pack	:	**1**
Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case	:	**8**
Poids net de la caisse / Net weight of a case	:	**3.63Kg (Poids fixe/Even weight)**
Palettisation / Palletization	:	**8Cs / étages x 13 étages (Tie by High : 8x13) = 104Cs**

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Sous-vide	**Vacuum Pack**

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:451 X 298 X 94MM **BOITE - FOND:440 X 283 X 92MM** **FILM/PELLICULE** **- Epaisseur: 3.0 MIL** **- Couleur: CLAIR**	**BOX - TOP:451 X 298 X 94MM** **BOX:440 X 283 X 92MM** **PLASTIC FILM** **- Thickness: 3.0 MIL** **- Color: CLEAR**

MODE DE CONSERVATION ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS

Garder au froid: 4 °C **Durée de vie: 22 jours**	**Keep refrigerated: 4 °C** **Shelf life: 22 days**

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Par 1/2 tasse (100 g)
Per 1/2 cup (100 g)

Calories 140	**% Valeur Quotidienne* / % Daily Value***
Lipides/Fat 7 g	**9%**
saturés/Saturated 2.5 g + trans/Trans 0 g	**13%**
Glucides/Carbohydrate 0 g	
Fibres/Fibre 0 g	**0%**
Sucres/Sugars 0 g	**0%**
Protéines/Protein 21 g	
Cholestérol/Cholesterol 70 mg	
Sodium 50 mg	**2%**
Potassium 350 mg	**7%**
Calcium 0 mg	**0%**
Fer/Iron 0.75 mg	**4%**

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

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Allergènes / Allergens (**liste ACIA** / CFIA List)	**Dans le produit /** In The Product	**Dans l'usine /** Present In Plant
Arachides et dérivés/ Peanuts and derivatives	**N**	**N**
Noix et dérivés/ Tree nuts and derivatives	**N**	**N**
Graine de sésame et dérivés/ Seasame seeds and derivatives	**N**	**O/Y**
Produits laitiers et dérivés/ Milk and derivatives	**N**	**N**
Oeuf / Egg	**N**	**N**
Poisson / Fish	**N**	**N**
Fruit de mer / Sea foods products	**N**	**N**
Produits de Soja et dérivés/ Soy products and derivatives	**N**	**O/Y**
Blé et dérivés/ Wheat and derivatives	**N**	**O/Y**
Sulfites / Sulphites	**N**	**O/Y**
Moutarde / Mustard	**N**	**O/Y**
Huile de tournesol (USA) / Sunflowers oil (USA)	**N**	**O/Y**

Nous avons des procédures pour éviter la contamination croisée du produit avec les allergènes non présents dans le produit, mais signalés présents dans l'usine.
We have procedures to avoid cross contamination of the product with the allergen not present in the product but noted present in the plant.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Compte total / Total count	$\leq 10^6$	**UFC / g**	**Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus**	$\leq 10^2$	**UFC / g**
Coliformes totaux / Total coliforms	$\leq 5 \times 10^2$	**UFC / g**	**E.Coli (générique)/ E. Coli (generic)**	$\leq 10^2$	**UFC / g**

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES / CHEMICAL SPECIFICATIONS

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY PROPERTIES

Texture non-gluante en surface. **Couleur de viande naturel du rose au rouge.** **Absence d'odeur nauséabonde.**	**Unslimmy texture on surface.** **Specific natural colour from pink to red.** **Free from spoil smell.**

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION

Ventes / Sales **Tel.: 418-863-6711** **Fax: 418-863-6767**	**Assurance Qualité/ Quality Assurance** **Tel.: 418-863-6711** **Fax: 418-863-6767**