

FICHE DE SPÉCIFICATION / TECHNICAL DATA SHEET



**COTES LEVEES DE FLANC,ST-LOUIS (18)
SPARERIBS,ST-LOUIS STYLE (18)**

CODES

Code de produit : /
Product Code:

33369

Mise à jour (JJ/MM/AA) : /
Last Update (DD/MM/YY):

01/05/2013

UPC :

664158333696

Date création (JJ/MM/AA) : /
Emission Date (DD/MM/YY):

06/09/2012

SCC-14 :

90664158333699

MARQUE / BRAND

duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Côtes levées de flanc style St-Louis.
Poids entre 0,950kg et 1,14kg.

Side ribs St-Louis style.
Weight between 0,950kg and 1,14kg.

ALLÉGATIONS / ALLEGATIONS

SANS RACTOPAMINE
WITHOUT RACTOPAMINE

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

PORC
PORK

EMBALLAGE / PACKAGING

Nombre d'unités par caisse/ Number of units per case : 18
Poids net de la caisse / Net weight of a case : 19Kg (Poids variables/Catch weight)
Palettisation / Palletization : 5Cs / étages x 8 étages (Tie by High : 5x 8) = 40Cs

TYPE D'EMBALLAGE / TYPE OF PACKAGING

Vrac Bulk

EMBALLAGES UTILISÉS / PACKAGING EQUIPMENTS

BOITE - COUVERT:452 X 298 X 168MM.
BOITE - FOND:438 X 283 X 167MM
FEUILLE DE PLASTIQUE:24 X 24-1.0 MIL BLEU
SAC:32 X 25-2.0MIL BLEU

BOX - TOP:452 X 298 X 168MM.
BOX:438 X 283 X 167MM
PLASTIC SHEET:24 X 24-1.0 MIL BLEU
BAG:32 X 25-2.0MIL BLEU

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

Garder congelé: -18 °C
Durée de vie: 729 jours

Keep frozen : -18 °C
Shelf life: 729 days

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

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/ Sesame 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

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS					
Compte total / Total count	≤ 10 ⁶	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤ 10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤ 5 x 10 ²	UFC / g	E.Coli (générique) E. Coll (generic)	≤ 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