



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

17035

Dernière révision / Last revision

30-10-2024

Nom du produit

Boulettes de veau et légumes assaisonnées 22g

Product name

Veal meatballs and vegetables seasoned 22g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 5 boulettes (110 g) Per 5 meatballs (110 g)	
Calories 190	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 8 g	11 %
saturés / Saturated 3,5 g	18 %
+ trans / Trans 0 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,6 g	
oméga-6 / Omega-6 0,5 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monounsaturés / Monounsaturated 3 g	
Glucides / Carbohydate 3 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g	
Amidon / Starch 2 g	
Protéines / Protein 24 g	
Cholestérol / Cholesterol 100 mg	
Sodium 340 mg	15 %
Potassium 450 mg	10 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 1 mg	6 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot	

Ingrédients

Veau, Pomme de terre, Céleri, Oignon, Eau, Sel.

Ingredients

Veal, Potato, Celery, Onion, Water, Salt.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Produit cuit - IQF

Catégorie produit: **Boulettes**

Product attributes

Attributes: **Fully cooked - IQF**

Product category: **Meatballs**

Format Gr par unité	22 g	Écarts ± 3g	Unit size in Gr:	22 g	Range ± 3g
Diamètre unité:			Unit diameter:		
Unité par cs :	209	± 33 un.	Unit per cs:	209	± 33 un.
KG par Cs:	4,6		Kg per Cs:	4,6	
Couleur:	Brun, beige, vert.		Color:	Brown, beige, green.	
Saveur:	Veau		Flavor:	Veal	
Info add:	VENDU UNIQUEMENT SUR LE MARCHÉ CANADIEN		Add info:	SOLD ONLY ON THE CANADIAN MARKET	



Spécifications du produit Product specifications

Made in Quebec
Federal Establishment
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Méthode de préparation

Réchauffer et servir.

Cooking instructions

Heat and serve.

Allergènes - Allergens

	Dans le produit / In the product	Présent sur ligne la ligne / Present on the line	Dans l'usine / In factory
Arachides et dérivés / Peanuts or derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
Noix et dérivés / Tree Nuts or derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
Graines de sésames et dérivés / Sesame Seeds or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Lait et dérivés / Milk or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Œufs et dérivés / Eggs or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Poissons et fruits de mer et dérivés / Fish and shellfish or derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
Produit de soya et dérivés / Soy Products or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, triticale, épeautre, kamut)	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Blé et dérivés / Wheat or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Moutarde et dérivés / Mustard or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Sulfites / Sulphites	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes

Entreposage / Storage

Garder congelé / Keep frozen

Durée de vie / Shelf life

365 jours / days

Certification(s)

SQF Édition 9.0

Palettisation R/H Palletization T1 / H1

10 T1 x 6 H1 = 60 cs

Code UPC

Code SCC 14

100 62715 17035 2

Dimension Cs Longueur largeur hauteur - Length Width Height

Pouce/In: EXT #29A - BLANCHE LC

Cm: 37.62 x 24.28 x 12.7



Site web : www.specialitesmb.com
5450, av. Trudeau, Saint-Hyacinthe, QC Canada J2S 7Y8

Mircobiologiques / Microbiology

Compte total / Total plate count:	<100 000 UFC/ g
E. coli:	<10 UFC/ g
E. coli 0157 H7:	N/A
S. aureus:	<1000 UFC/ g
Coliforme:	N/A
Listeria monocytogenes:	Not detected / 125 g
B. Cereus	<1000 UFC/ g
C. Perfringens	<1000 UFC/ g
Salmonelle / Salmonella	N/A

Courriel : info@specialitesmb.com
Tel : (450) 771-1415 Fax : (450) 771-1417