



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

17036

Dernière révision / Last revision

30-10-2024

Nom du produit

Boulettes de bœuf assaisonnées style Italiennes 25g

Product name

Italian style seasoned beef meatballs 25g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 4 boulettes (100 g) Per 4 meatballs (100 g)	
Calories 230	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 15 g	20 %
saturés / Saturated 6 g	32 %
+ trans / Trans 0,4 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,3 g	
oméga-6 / Omega-6 0,2 g	
oméga-3 / Omega-3 0,1 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 6 g	
Glucides / Carbohydate 5 g	4 %
Fibres / Fibre 1 g	1 %
Sucres / Sugars 1 g	
Protéines / Protein 21 g	
Cholestérol / Cholesterol 45 mg	
Sodium 460 mg	20 %
Potassium 400 mg	9 %
Calcium 75 mg	6 %
Fer / Iron 3 mg	17 %
*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

Bœuf, Eau, Protéine de soya texturée, Épices (sucres (dextrose, sucre, cassonade), chapelure de blé grillée, légumes déshydratés (oignon, ail), sel, produit protéique de soya, épices, substance aromatisante, bioxide de silicium), Fromage parmesan (lait partiellement écrémé pasteurisé, substance laitières modifiées, sel, culture bactérienne, chlorure de calcium, enzyme microbien, lipase, cellulose, natamycine), Persil.

Ingredients

Beef, Water, Textured soy protein, Spices (sugars (dextrose, sugar, brown sugar), toasted wheat crumbs, dehydrated vegetables (onion, garlic), salt, soy protein product, spices, flavouring substance, silicon dioxide), Parmesan cheese (pasteurized partly skimmed milk, modified milk substance, salt, bacterial culture, calcium chloride, microbial enzyme, lipase, cellulose, natamycin), Parsley.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Produit cuit - IQF

Catégorie produit: **Boulettes**

Product attributes

Attributes: **Fully cooked - IQF**

Product category: **Meatballs**

Format Gr par unité	25 g	Écarts ± 2g	Unit size in Gr:	25 g	Range ± 2g
Diamètre unité:			Unit diameter:		
Unité par cs :	181	± 16 un.	Unit per cs:	181	± 16 un.
KG par Cs:	4,54		Kg per Cs:	4,54	
Couleur:	Brun, gris, vert.		Color:	Brown, gray, green.	
Saveur:	Bœuf, fromage, épices		Flavor:	Beef, cheese, spices	
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	Oui / Yes	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	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, triticale, épeautre, kamut)	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Blé et dérivés / Wheat or derivatives	Oui / Yes	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 17036 9

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