



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

17045

Dernière révision / Last revision

30-10-2024

Nom du produit

Boulettes de veau nature 30g

Product name

Plain veal meatballs 30g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 3 boulettes (90 g) Per 3 meatballs (90 g)	
Calories 130	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 6 g	8 %
saturés / Saturated 2,5 g	13 %
+ trans / Trans 0 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,4 g	
oméga-6 / Omega-6 0 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monounsaturés / Monounsaturated 2,5 g	
Glucides / Carbohydate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 17 g	
Cholestérol / Cholesterol 75 mg	
Sodium 75 mg	3 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 10 mg	1 %
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	

Ingrédients

Veau.

Ingredients

Veal.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Cru - IQF

Catégorie produit: Boulettes

Product attributes

Attributes: Raw - IQF

Product category: Meatballs

Format Gr par unité	30 g	Écarts ± 2 g	Unit size in Gr:	30 g	Range ± 2 g
Diamètre unité:			Unit diameter:		
Unité par cs :	133	± 10	Unit per cs:	133	± 10
KG par Cs:	4		Kg per Cs:	4	
Couleur:	Rouge, blanc.		Color:	Red, white.	
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

Cuire jusqu'à une température interne de 72°C (162°F).

Cooking instructions

Cook to an internal temperature of 72°C (162°F).

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

548 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 17045 1

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:	<5 000 000 UFC/G
E. coli:	<100 UFC/G
E. coli 0157 H7:	N/A
S. aureus:	N/A
Coliforme:	N/A
Listeria monocytogenes:	N/A
B. Cereus	N/A
C. Perfringens	N/A
Salmonelle / Salmonella	N/A

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