



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

18002

Dernière révision / Last revision

30-10-2024

Nom du produit

Boulettes de porc et légumes assaisonnées 22g

Product name

Seasoned Pork & Vegetable Meatballs 22g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 5 boulettes (110 g) Per 5 meatballs (110 g)	
Calories 260	% valeur quotidienne % Daily Value *
Lipides / Fat 17 g	23 %
saturés / Saturated 7 g	36 %
+ trans / Trans 0,2 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 2,0 g	
oméga-6 / Omega-6 0 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monosaturés / Monounsaturated 8 g	
Glucides / Carbohydrate 3 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g	
Amidon / Starch 2 g	
Protéines / Protein 21 g	
Cholestérol / Cholesterol 75 mg	
Sodium 310 mg	13 %
Potassium 400 mg	9 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 1,25 mg	7 %
*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

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

Ingredients

Pork, Water, Potato, Celery, Onion, 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 ± 3 g	Unit size in Gr:	22 g	Range ± 3 g
Diamètre unité:			Unit diameter:		
Unité par cs :	209	± 33	Unit per cs:	209	± 33
KG par Cs:	4,6		Kg per Cs:	4,6	
Couleur:	Blanc, beige.		Color:	White, beige.	
Saveur:	Porc, légumes.		Flavor:	Pork, vegetable.	
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 / <i>Peanuts or derivatives</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Noix et dérivés / <i>Tree Nuts or derivatives</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Graines de sésames et dérivés / <i>Sesame Seeds or derivatives</i>	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Lait et dérivés / <i>Milk or derivatives</i>	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Œufs et dérivés / <i>Eggs or derivatives</i>	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Poissons et fruits de mer et dérivés / <i>Fish and shellfish or derivatives</i>	Non / No	Non / No	Non / No
Produit de soya et dérivés / <i>Soy Products or derivatives</i>	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, triticales, épeautre, kamut)	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Blé et dérivés / <i>Wheat or derivatives</i>	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Moutarde et dérivés / <i>Mustard or derivatives</i>	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Sulfites / <i>Sulphites</i>	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

12 T1 x 5 H1 = 60 cs

Code UPC

N/A

Code SCC 14

100 62715 18002 3

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