



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

19017

Dernière révision / Last revision

30-10-2024

Nom du produit

Boulettes veau porc et pois chiches assaisonnées 45g

Product name

Veal, pork and chickpeas meatballs seasoned 45g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour Pour 2 boulettes (90 g) Per For 2 meatballs (90 g)	
Calories 150	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 6 g 8 %	
saturés / Saturated 2 g 11 %	
+ trans / Trans 0,2 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,8 g	
oméga-6 / Omega-6 0,2 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 2,5 g	
Glucides / Carbohydate 11 g	
Fibres / Fibre 2 g 7 %	
Sucres / Sugars 1 g 1 %	
Protéines / Protein 13 g	
Cholestérol / Cholesterol 45 mg	
Sodium 115 mg	5 %
Potassium 250 mg	5 %
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

Veau, Porc, Jus de tomate (jus de tomate, sel), Pois chiches, Eau, Avoine, Oeuf, Oignon en poudre, Sel, Poivre noir.

Ingredients

Veal, Pork, Tomato juice (tomato juice, salt), Chickpeas, Water, Oats, Egg, Onion powder, Salt, Black pepper.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Cru - Surgelé

Catégorie produit: **Boulettes**

Product attributes

Attributes: **Raw - Frozen**

Product category: **Meatballs**

		<u>Écarts</u>			<u>Range</u>
Format Gr par unité	45 g	± 2 g	Unit size in Gr:	45 g	± 2 g
Diamètre unité:			Unit diameter:		
Unité par cs :	111	± 3 un.	Unit per cs:	111	± 3 un.
KG par Cs:	5		Kg per Cs:	5	
Couleur:	Beige, jaune, gris.		Color:	Beige, yellow, gray.	
Saveur:	Veau, pois chiches, porc.		Flavor:	Veal, chickpeas, pork.	
Info add:			Add info:		



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 / <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>	Oui / Yes	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, triticale, épeautre, kamut)	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Blé et dérivés / <i>Wheat or derivatives</i>	Oui / Yes	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 TI / HI

10 Ti x 6 Hi = 60 cs

Code UPC

Code SCC 14

100 62715 19017 6

Dimension Cs

Longueur largeur hauteur - Length Width Height

Mircobiologiques / Microbiology

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

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