



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

20025

Dernière révision / Last revision

08-01-2025

Nom du produit

Galettes de bœuf assaisonnées 113g

Product name

Seasoned beef patties 113g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 1 galette (113 g) Per 1 patty (113 g)	
Calories 240	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 15 g	20 %
saturés / Saturated 6 g	33 %
+ trans / Trans 0,5 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,4 g	
oméga-6 / Omega-6 0,3 g	
oméga-3 / Omega-3 0,1 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 7 g	
Glucides / Carbohydrate 3 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 24 g	
Cholestérol / Cholesterol 65 mg	
Sodium 290 mg	13 %
Potassium 400 mg	9 %
Calcium 30 mg	2 %
Fer / Iron 2,5 mg	14 %
<small>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot</small>	

Ingrédients

Bœuf, Eau, Protéine de soya texturée, Amidon de maïs modifié, Sel, Poudre d'ail.

Ingrédients

Beef, Water, Textured soy protein, Modified corn starch, Salt, Garlic powder.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Produit cuit - IQF

Catégorie produit: **Galettes**

Product attributes

Attributes: **Fully cooked - IQF**

Product category: **Patties**

		<u>Écarts</u>			<u>Range</u>
Format Gr par unité	113 g	± 5g / un.	Unit size in Gr:	113 g	± 5g / un.
Diamètre unité:	4 à 4 1/4		Unit diameter:	4 à 4 1/4	
Unité par cs :	40	± 2 unité	Unit per cs:	40	± 2 unité
KG par Cs:	4,52		Kg per Cs:	4,52	
Couleur:	Brun		Color:	Brown	
Saveur:	Boeuf		Flavor:	Beef	
Info add:	VENDU UNIQUEMENT SUR LE MARCHÉ CANADIEN Avec de vrais grill marks		Add info:	SOLD ONLY ON THE CANADIAN MARKET With real grill marks	



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>	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, triticale, 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 TI / HI

10 Ti x 6 Hi = 60 cs

Code UPC

N/A

Code SCC 14

100 62715 20025 7

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

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:	< 100 UFC/ g
E. coli 0157 H7:	N/A
S. aureus:	< 1000 UFC/ g
Coliforme:	N/A
Listeria monocytogenes:	Non détectée / Not detected
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