



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code	Dernière révision / Last revision
-----------------------------	-----------------------------------

21015

24-03-2026

Nom du produit	Product name
----------------	--------------

Galettes de bœuf assaisonnées 85g

Seasoned beef patties 85g

Valeurs nutritives / Nutrition facts	Ingrédients
--------------------------------------	-------------

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 1 galette (85 g) Per 1 patty (85 g)	
Calories 180	% valeur quotidienne * % Daily Value **
Lipides / Fat 11 g	15 %
saturés / Saturated 4,5 g	25 %
+ trans / Trans 0,4 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,3 g	
oméga-6 / Omega-6 0,2 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 5 g	
Glucides / Carbohydate 3 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 18 g	
Cholestérol / Cholesterol 50 mg	
Sodium 220 mg	10 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 2 mg	11 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot	

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

Ingredients

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:	85 g	± 4g / un.	Unit size in Gr:	85 g	± 4g / un.
Diamètre unité:	3 1/4 x 3 1/2		Unit diameter:	3 1/4 x 3 1/2	
Unité par cs :	52	± 2 unités	Unit per cs:	52	± 2 unités
KG par Cs:	4,42		Kg per Cs:	4,42	
Couleur:	Brune		Color:	Brown	
Saveur:	Bœuf		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

548 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 21015 7

Dimension Cs

Longueur largeur hauteur - Length Width Height

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:	<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