



## Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec  
Établissement Fédéral  
Certifié / Certified  
HACCP/SQF

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

**21015**

20-12-2024

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)	
<b>Calories 180</b>	% valeur quotidienne * % Daily Value *
<b>Lipides / Fat</b> 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	
<b>Glucides / Carbohydate</b> 3 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein</b> 18 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 50 mg	
<b>Sodium</b> 220 mg	10 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer / Iron 2 mg	11 %
<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>	

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	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:	<b>VENDU UNIQUEMENT SUR LE MARCHÉ CANADIEN</b> Avec de vrais grill marks		Add info:	<b>SOLD ONLY ON THE CANADIAN MARKET</b> 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

### Code SCC 14

100 62715 21015 7

### 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](http://www.specialitesmb.com)  
5450, av. Trudeau, Saint-Hyacinthe, QC Canada J2S 7Y8

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