



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

22013

Dernière révision / Last revision

24-05-2023

Nom du produit

Boulettes de bœuf assaisonnées 10g

Product name

Seasoned beef meatballs 10g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 10 boulettes (100 g)
Per 10 meatballs (100 g)

Calories 200	% valeur quotidienne *
	% Daily Value *
Lipides / Fat 12 g	16 %
saturés / Saturated 5 g	27 %
+ trans / Trans 0,4 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,4 g	
oméga-6 / Omega-6 0,2 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monounsaturés / Monounsaturated 5 g	
Glucides / Carbohydrate 4 g	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 19 g	
Cholestérol / Cholesterol 50 mg	
Sodium 650 mg	28 %
Potassium 250 mg	5 %
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

Ingrédients

Boeuf, Eau, Épices (chapelure de blé grillée, sel, amidon modifié de maïs, épices, sucre, oignon déshydraté, érythorbate de sodium, huile végétale (canola)), Concentré de protéine de soya.

Ingredients

Beef, Water, Spices (toasted wheat crumbs, salt, modified corn starch, spices, sugar, dehydrated onion, sodium erythorbate, vegetable oil (canola)), Soy protein concentrate.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Produit cuit - IQF

Catégorie produit: **Boulettes**

Product attributes

Attributes: **Fully cooked - IQF**

Product category: **Meatballs**

Format Gr par unité	10 g	Écarts ± 2 g	Unit size in Gr:	10 g	Range ± 2 g
Diamètre unité:			Unit diameter:		
Unité par cs :	454	± 113	Unit per cs:	454	± 113
KG par Cs:	4,54		Kg per Cs:	4,54	
Couleur:	Brun		Color:	Brown	
Saveur:	Bœuf, épices.		Flavor:	Beef, spices.	
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 / Peanuts or derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
Noix et dérivés / Tree Nuts or derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
Graines de sésames et dérivés / Sesame Seeds or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Lait et dérivés / Milk or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Œufs et dérivés / Eggs or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Poissons et fruits de mer et dérivés / Fish and shellfish or derivatives	Non / No	Non / No	Non / No
Produit de soya et dérivés / Soy Products or derivatives	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, triticales, épeautre, kamut)	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Blé et dérivés / Wheat or derivatives	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Moutarde et dérivés / Mustard or derivatives	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Sulfites / Sulphites	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 T1 / H1

10 T1 x 6 H1 = 60 cs

Code UPC

Code SCC 14

100 62715 22013 2

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