



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

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

23003

07-07-2023

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

Boulettes de bœuf assaisonnées 14g

Seasoned beef meatballs 14g

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

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 6 boulettes (84 g) Per 6 meatballs (84 g)	
Calories 190	% 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 / Carbohydrate 4 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 18 g	
Cholestérol / Cholesterol 50 mg	
Sodium 570 mg	25 %
Potassium 225 mg	5 %
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, 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, Caramel (sulfites).

Ingredients

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

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: **Produit cuit - IQF**

Catégorie produit: **Boulettes**

Product attributes

Attributes: **Fully cooked - IQF**

Product category: **Meatballs**

	<u>Écarts</u>		<u>Range</u>
Format Gr par unité	14	± 2	± 2
Diamètre unité:	1 1/2 x 1	±1/4	±1/4
Unité par cs :	428	± 72	± 72
KG par Cs:	6		6
Couleur:	Brun.		Brown.
Saveur:	Bœuf, épices.		Beef, spices.
Info add:	-EXPORTATION ÉTATS-UNIS- Peut contenir 1% de mauvaise dimension		-US EXPORT- May contain 1% of wrong size



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)	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>	Oui / Yes	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

10Ti x 6Hi = 60 cs

Code UPC

Code SCC 14

100 62715 23003 2

Dimension Cs

Longueur largeur hauteur - Length Width Height

Cm: 37.62 x 24.28 x 15,24



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