



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

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

25012

07-12-2023

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

Fondue chinoise bœuf 12 x 200g

Beef chinese fondue 12 x 200g

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

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour environ 10 tranches (100 g) Per about 10 slices (100 g)	
Calories 120	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 2,5 g	3 %
saturés / Saturated 1 g	6 %
+ trans / Trans 0,1 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,2 g	
oméga-6 / Omega-6 0,1 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 1 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 23 g	
Cholestérol / Cholesterol 45 mg	
Sodium 60 mg	3 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 1,5 mg	8 %
<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 (noix de ronde).

Ingrédients

Beef (eye of round).

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Cru - Surgelé

Catégorie produit: **Fondue**

Product attributes

Attributes: **Raw - Frozen**

Product category: **Fondue**

	<u>Écarts</u>		<u>Range</u>
Format Gr par unité	200 g	± 5g	Unit size in Gr:
Diamètre unité:	12		Unit diameter:
Unité par cs :	2,4		Unit per cs:
KG par Cs:	2,4		Kg per Cs:
Couleur:	Rouge, blanc.		Color:
Saveur:	Boeuf		Flavor:
Info add:	Aucune étiquette sur les emballages		Add info:
			No labels on packaging



Spécifications du produit Product specifications

Made in Quebec
Federal Establishment
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Méthode de préparation

Cuire jusqu'à une température interne de 72°C (162°F).

Cooking instructions

Cook to an internal temperature of 72°C (162°F).

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>	Non / No	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

12 Ti x 5 Hi = 60 cs

Code UPC

Code SCC 14

100 62715 25012 2

Dimension Cs

Longueur largeur hauteur - Length Width Height

Mircobiologiques / Microbiology

Pouce/In: BTE EXT #31

Cm: 39.06 x 24.43 x 20.32



Site web : www.specialitesmb.com
5450, av. Trudeau, Saint-Hyacinthe, QC Canada J2S 7Y8

Compte total / Total plate count:	<5 000 000 UFC/G
E. coli:	<100 UFC/G
E. coli 0157 H7:	N/A
S. aureus:	N/A
Coliforme:	N/A
Listeria monocytogenes:	N/A
B. Cereus	N/A
C. Perfringens	N/A
Salmonelle / Salmonella	N/A

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