



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

26002

Dernière révision / Last revision

30-03-2026

Nom du produit

Galettes de bœuf assaisonnées 40g

Product name

Seasoned beef patties 40g

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 1 galette (40 g) Per 1 patty (40 g)	
Calories 90	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 6 g	8 %
saturés / Saturated 2 g	11 %
+ trans / Trans 0,2 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,1 g	
oméga-6 / Omega-6 0,1 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monounsaturés / Monounsaturated 2,5 g	
Glucides / Carbohydate 2 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 8 g	
Cholestérol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 110 mg	5 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0,75 mg	4 %
<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>	

Ingédients

Bœuf, Eau, Amidon de maïs modifié, Concentré de soya (caramel), Sel, Ail déshydraté.

Ingredients

Beef, Water, Modified corn starch, Soy concentrate (caramel), Salt, Dehydrated garlic.

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Produit cuit - IQF

Catégorie produit: **Galettes**

Product attributes

Attributes: **Fully cooked - IQF**

Product category: **Patties**

		<u>Écart</u>			<u>Range</u>
Format Gr par unité:	40 g	± 3 g	Unit size in Gr:	40 g	± 3 g
Diamètre unité:	3,25	± 1/4	Unit diameter:	3,25	± 1/4
Unité par cs :	125	10	Unit per cs:	125	10
KG par Cs:	5		Kg per Cs:	5	
Couleur:	Brun		Color:	Brown	
Saveur:	Bœuf, sel.		Flavor:	Beef, salt.	
Info add:	VENDU UNIQUEMENT SUR LE MARCHÉ CANADIEN Avec Grill Marks		Add info:	SOLD ONLY ON THE CANADIAN MARKET With 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 T1 / H1

10 T1 x 6 H1 = 60 cs

Code UPC

N/A

Code SCC 14

100 62715 26002 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	Not detected / 125 g

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