



Spécifications du produit Product specifications

Fabriqué au Québec
Établissement Fédéral
Certifié / Certified
HACCP/SQF

Code produit / Product code

19009

Dernière révision / Last revision

28-02-2023

Nom du produit

Effiloché de bœuf assaisonné braisé

Product name

Seasoned shredded braised beef

Valeurs nutritives / Nutrition facts

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour (100 g) Per (100 g)	
Calories 240	% valeur quotidienne * % Daily Value *
Lipides / Fat 15 g	20 %
saturés / Saturated 6 g	33 %
+ trans / Trans 0,5 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,4 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 7 g	
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 24 g	
Cholestérol / Cholesterol 75 mg	
Sodium 350 mg	15 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 2,5 mg	14 %
*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

Bœuf, Eau, Sel, Arôme de bœuf (amidon modifié de maïs, arôme de bœuf et de grill), Cassonade, Épices, Extrait de levure (sel), Arôme de fumée, Agents de conditionnement (bioxyde de silicium, huile végétale (canola)).

Ingredients

Beef, Water, Salt, Beef flavor (modified corn starch, beef and grilled flavor), Brown sugar, Spices, Yeast extract (salt), Smoke flavor, Conditioning agents (silicon dioxide, vegetable oil (canola)).

Caractéristiques du produit

Caractéristiques: Produit cuit - IQF

Catégorie produit: Effiloché

Product attributes

Attributes: Fully cooked - IQF

Product category: Shredded

Écarts		Range	
Format Gr par unité		Unit size in Gr:	
Diamètre unité:		Unit diameter:	
Unité par cs :	1	Unit per cs:	1
KG par Cs:	12	Kg per Cs:	12
Couleur:	Brune	Color:	Brown
Saveur:	Bœuf braisé	Flavor:	Braised beef
Info add:	Aucun bœuf de 30 mois (PTM)	Add info:	No beef older than 30 months



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>	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 / 365 days

Certification(s)

SQF Édition 9.0

Palettisation R/H Palletization T1 / H1

5 x 6 = 30 cs

Code UPC

Code SCC 14

100 62715 19009 1

Dimension Cs

Longueur largeur hauteur - Length Width Height

Cm: 60.17 x 35.25 x 20.01



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