



## TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b><u>PRODUCT NAME</u></b>                 | : | OLD FASHIONED STEAK SPICE UNIT  |
| <b><u>NOM DU PRODUIT</u></b>               | : | UNITE D'EPICES A STEAK A L'ANCIENNE   |
| <b><u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u></b>    | : | 1214-1  |
| <b><u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u></b> | : | 20.00 kg  |
| <b><u>INGREDIENTS</u></b>                  | : | Salt, spices, dehydrated onion and garlic, dehydrated peppers, canola oil, smoke flavor.      |
| <b><u>INGRÉDIENTS</u></b>                  | : | Sel, épices, oignon et ail déshydraté, piments déshydratés, huile de canola, saveur de fumée. |
| <b><u>DIRECTIONS</u></b>                   | : | Sprinkle both sides of your bifteck, roast, chicken or cutlett.                               |
| <b><u>MODE D'EMPLOI</u></b>                | : | Saupoudrer généreusement sur les deux côtés de vos biftecks, rôtis, volailles.                |

### ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

|                     |   |       |  |   |        |
|---------------------|---|-------|--|---|--------|
| Moisture / Humidité | : | 4.45% | Salt / Sel                                 | : | 39.93% |
|                     |   |       | Sodium erythorbate / Érythorbate de sodium | : | 0.00%  |
|                     |   |       | Sodium phosphate / Phosphate de sodium     | : | 0.00%  |
| Dextrose (DE)       | : | 0.00% | Sodium nitrite / Nitrite de sodium         | : | 0.00%  |

### MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

|                                  |                        |               |
|----------------------------------|------------------------|---------------|
| Total plate count / Compte total | <                      | 100 000 cfu/g |
| E. coli                          | <                      | 10 cfu/g      |
| Salmonella                       | Negative / Négatif/25g |               |
| S. aureus                        | <                      | 100 cfu/g     |
| B. cereus                        | <                      | 1000cfu/g     |
| C. perfringens                   | <                      | 100 cfu/g     |

### ABSENCE OF FOREIGN MATERIALS

This product is prepared, processed and packaged under sanitary conditions in accordance with good manufacturing practices.

### ABSENCE DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Le produit est fabriqué selon les bonnes pratiques manufacturières.

### SHELF LIFE AND STORAGE

Storage should be under normal warehouse conditions, in a clean, cool and dry area. Under those conditions, the shelf life of this product is estimated at twelve (12) months.

### DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE

Dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, ce produit peut être conservé pendant douze (12) mois.

### LOT NUMBER IDENTIFICATION

The lot number is an eight number sequence generated by our computer system. This number allows us to trace back each product.

### IDENTIFICATION DU NUMÉRO DE LOT

Le numéro de lot est une séquence de 8 chiffres générés par notre système informatique. Ce numéro de lot permet la traçabilité de tous nos produits.

Montour 236/ Issued / Créé : 23-07-2013 Revised/Révisé : 15-03-2019 v1

Roxane Paquin  
R&D Project manager / Chargée de projet R&D