

**TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE**

<b><u>PRODUCT NAME</u></b>	:	# 555 SAUSAGE SPICE UNIT
<b><u>NOM DU PRODUIT</u></b>	:	UNITÉ ÉPICES SAUCISSE # 555
<b><u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u></b>	:	1626
<b><u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u></b>	:	2.27 kg
<b><u>INGREDIENTS</u></b>	:	Toasted wheat crumbs, salt, corn flour, sugar, spices, canola oil, calcium silicate, polysorbate 80.
<b><u>INGRÉDIENTS</u></b>	:	Chapelure de blé grillée, sel, farine de maïs, sucre, épices, huile de canola, silicate de calcium, polysorbate 80.
<b><u>ADDITIONAL INFORMATION ON INGREDIENTS</u></b>	:	The ingredients listed below are additives that are present in constituents of our formulations. When used in your finished product, they will be considered third generation. Refer to CFIA's industry labelling tool. <b>Calcium silicate, polysorbate 80.</b>
<b><u>INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE SUR LES INGRÉDIENTS</u></b>	:	Les ingrédients listés ci-dessous sont des additifs qui sont présents dans des constituants de nos formulations. Lorsqu'ils seront utilisés dans votre produit fini, ils seront considérés comme étant en troisième génération. Vous référer à l'outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA. <b>Silicate de calcium, polysorbate 80.</b>
<b><u>DIRECTIONS</u></b>	:	Use 1 unit of 2.27 kg for 22.68 kg of meat and 6.80 kg of water, 31.75 kg finished product. Mix well.
<b><u>MODE D'EMPLOI</u></b>	:	Utiliser 1 unité de 2.27 kg pour 22.68 kg de viande et 6.80 kg d'eau, 31.75 kg de produit fini. Bien mélanger.

**ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES**

Moisture / Humidité	:	2.70%	Salt / Sel	:	23.62%
			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 : 04-04-2011 Revised / Révisé : 04-04-2018 v3

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