



**MONTOUR**

DEPUIS 1954

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

<b><u>NOM DU PRODUIT</u></b>	:	UNITÉ D'ÉPICES À CRETONS
<b><u>PRODUCT</u></b>	:	CRETONS SPICE UNIT
<b><u>CODE MONTOUR</u></b>	:	1514-2
<b><u>POIDS UNITAIRE / UNIT WEIGHT</u></b>	:	3.60 kg
<b><u>INGRÉDIENTS</u></b>	:	Chapelure de blé grillée, oignons déshydratés, sel, extrait sec de glucose, glutamate monosodique, épices, inosinate disodique, polysorbate 80, silicate de calcium.
<b><u>INGREDIENTS</u></b>	:	Toasted wheat crumbs, dehydrated onion, salt, glucose solids, monosodium glutamate, spices, disodium inosinate, polysorbate 80, calcium silicate.
<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 réferez à l'outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA : <b>Silicate de calcium et polysorbate 80</b>
<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 and polysorbate 80</b>
<b><u>MODE D'EMPLOI</u></b>	:	Utiliser 1 unité de 3.60 kg de cretons code 1514-2 avec 45.36 kg (100 lbs) de viande et 14.52 litres (32 livres) d'eau froide.
<b><u>DIRECTIONS</u></b>	:	Use 1 unit of 3.60 kg of cretons code 1514-2 with 45.36 kg (100 lbs) of meat and 14.52 liters (32 lbs) of cold water.

## SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES / ANALYTICAL SPECIFICATION

Humidité / Moisture	:	1.40%	Sel / Salt	:	29.66%
			Érythorbate de sodium / Sodium erythorbate	:	0.00%
			Phosphate de sodium / Sodium phosphate	:	0.00%
Dextrose (DE)	:	0.38%	Nitrite de sodium / Sodium nitrite	:	0.00%

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

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

## ABSENCE DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Le produit est fabriqué selon les bonnes pratiques manufacturières.

## ABSENCE OF FOREIGN MATERIALS

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

## DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE

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

## 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.

## 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.

## 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.

Montour 236/ Créé : 11 octobre 2011 Révisé : 05-01-2018 v2

Elisabeth Beaucage  
Chargée de projet RD/RD project manager