



TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE

<u>PRODUCT NAME</u>	:	PRESERVED UNCOOKED GRENIER SAUSAGE SPICE UNIT
<u>NOM DU PRODUIT</u>	:	UNITE EPICES SAUCISSE GRENIER CONSERVEE NON-CUITE
<u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u>	:	2731
<u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u>	:	2.27 kg
<u>INGREDIENTS</u>	:	Toasted wheat crumbs, corn flour, salt, wheat flour, modified milk ingredients, wheat gluten, sodium erythorbate, spices, polysorbate 80.
<u>INGRÉDIENTS</u>	:	Chapelure de blé grillée, farine de maïs, sel, farine de blé, substances laitières modifiées, gluten de blé, érythorbate de sodium, épices, polysorbate 80.
<u>ADDITIONAL INFORMATION ON INGREDIENTS</u>	:	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. Polysorbate 80
<u>INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE SUR LES INGRÉDIENTS</u>	:	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. Polysorbate 80
<u>DIRECTIONS</u>	:	Use 397 g of binder and 1.36 kg of ice or cold water with 5.40 kg of fresh meat to produce 7.26 kg of finished product. This binder contains 19.34% of salt.
<u>MODE D'EMPLOI</u>	:	Utiliser 397 g (14 oz) de liant et 1.36 kg (3 lbs) de glace ou d'eau froide pour 5.40 kg (12 lbs) de viande fraîche pour produire 7.26 kg (16 lbs) de produit fini. Ce liant contient 19.34% de sel au total.

ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Moisture / Humidité	:	5.63%	Salt / Sel	:	19.34%
			Sodium erythorbate / Érythorbate de sodium	:	0.85%
			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 : 12-11-2012 Revised / Révisé : 08-11-2018 v3

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