

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	HAM BACON LOAF SPICE UNIT/UNITÉ ÉPICES PAIN JAMBON BACON	Page 1 / 4

<b>PRODUCT CODE/ CODE DE PRODUIT :</b>	2027
<b>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE:</b>	0.48 KG
<b>PACKAGING / EMBALLAGE :</b>	Cardboard box with plastic bag / Boîte de carton avec sac en plastique
<b>CUSTOMER'S CODE / CODE CLIENT:</b>	n/a

<b>INGREDIENTS</b>	Salt, Sodium phosphate, Sugar, Sodium erythorbate, Hydrolysed vegetable protein (soya), Sodium nitrite, Natural maple flavor, Spices, Polysorbate 80, Glycerin. Nitrited salt (7.4% of nitrite) packed separately in bag 2.  Contains: Soy
<b>INGRÉDIENTS</b>	Sel, Phosphate de sodium, Sucre, Érythorbate de sodium, Protéines végétales hydrolysées (soya), nitrite de sodium, Saveur naturelle d'érable, Épices, Polysorbate 80, Glycérine. Sel de nitrite (7.4% de nitrite) emballé séparément dans le sac 2.  Contient : Soya

<b>ADDITIONAL INFORMATION ON INGREDIENTS / INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE SUR LES INGRÉDIENTS</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. According to CFIA's <i>Industry Labelling Tool</i> , "Ingredients of the third generation and so on are generally not required to be included in the ingredients list."  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. Selon l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA, « Il n'est généralement pas obligatoire d'indiquer les ingrédients à partir de la troisième génération dans la liste d'ingrédients. »  Polysorbate 80, Glycerin / Polysorbate 80, Glycérine
<b>USDA DECLARATION</b>	n/a

<b>DIRECTIONS</b>	Use 1 un.of 0.48kg with 15.88kg lean ground pork, 4.54kg ham, 2.26kg bacon, 2kg of water. Mix spices with ground meat.marinate 2 days.grind ham, bacon 1 time, add to mix of pork and brine. Mix well. Put in casings.cook int.temp.160'f or a loafpan cook at oven temp.275'f until int.temp.of 170'f.
<b>MODE D'EMPLOI</b>	Utiliser 1 un.de 0.48kg pour 15.88kg porc maigre hache 2 fois, 4.54kg jambon, 2.26kg bacon, 2kg d'eau. Melanger epices avec porc hache.laisser mariner 2 jours.ensuite hacher jambon,bacon 1 fois ajouter tout au melange porc&saumure.bien melanger, embosser boyaux. Cuire temp.int.160'f ou ds moule pain, cuire au four 275'f jusqu'a temp.int.170'f

#### **ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES**

Moisture / Humidité :	0.09%	Sodium erythorbate / Erythorbate de sodium	2.08%
Salt / Sel :	76.47%	Sodium Phosphate dibasic / Phosphate de sodium dibasique	16.91%
Dextrose (DE) :	0.00%	Sodium nitrite / Nitrite de sodium	0.62%
		Ascorbic acid / Acide ascorbique	0.00%

#### **MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES**

Total plate count / Compte total	< 100 000 cfu/g	S. aureus	< 100 cfu/g
Coliformes	< 200 cfu/g	B. cereus	< 1000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	C. perfringens	< 100 cfu/g
Salmonella	Negative/négatif /25g		

#### **ABSENCE OF FOREIGN MATERIALS / ABSENCE DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES**

This product is prepared, processed and packaged under sanitary conditions in accordance with good manufacturing practices. / Le produit est fabriqué et emballé dans des conditions salubres selon les bonnes pratiques manufacturières.

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	HAM BACON LOAF SPICE UNIT/UNITÉ ÉPICES PAIN JAMBON BACON	Page 2 / 4

### **LOT NUMBER IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU NUMÉRO DE LOT**

The lot number is an 8 number sequence generated by our computer system. This number allows us to trace back each product. / 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.

### **SHELF LIFE AND STORAGE / DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE**

Storage should be under normal warehouse conditions, in a clean, cool and dry area; protecting from lighting. Under those conditions, the shelf life of the unopened product is estimated at six (6) months. /

Dans un endroit propre, frais, sec et à l'abri de la lumière, le produit non-ouvert peut être conservé pendant six (6) mois.

### **GMO / OGM**

To the best of our knowledge, does not contain genetically modified (non-GMO) protein. \* Please note that the GMO declarations issued are based on the information provided by our suppliers and are, to our knowledge, accurate. For now, we have not tested this ingredient for GMOs and we do not have a source of identity preserved for this ingredient. / Au meilleur de notre connaissance, ne contient pas de protéine génétiquement modifiée (sans OGM). \* Veuillez noter que les déclarations OGM émises sont basées sur les informations fournies par nos fournisseurs et qu'elles sont, à notre connaissance, exactes. Pour le moment, nous n'avons pas testé cet ingrédient pour les OGM et nous n'avons pas de source d'identité préservée pour cet ingrédient.

This product is prepared with ingredients that contain genetically modified proteins (GMOs). \* Please note that the GMO declarations issued are based on the information provided by our suppliers and are, to our knowledge, accurate. For now, we have not tested this ingredient for GMOs and we do not have a source of identity preserved for this ingredient. / Ce produit est préparé avec des ingrédients qui contiennent des protéines génétiquement modifiée (OGM). \* Veuillez noter que les déclarations OGM émises sont basées sur les informations fournies par nos fournisseurs et qu'elles sont, à notre connaissance, exactes. Pour le moment, nous n'avons pas testé cet ingrédient pour les OGM et nous n'avons pas de source d'identité préservée pour cet ingrédient.

Available on request/ Disponible sur demande

### **COUNTRY OF ORIGIN / PAYS D'ORIGINE**

Available on request/ Disponible sur demande.

### **NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Nutriments	Value per 100g / Valeur par 100g
Energy / Énergie (kcal)	24.196
Protein / Protéines (g)	0.610
Fat / Lipides (g)	0.017
Carbohydrate / Glucides (g)	5.417
Fibre / Fibre (g)	0.003
Calcium (mg)	36.767
Iron / Fer (mg)	4.708
Potassium (mg)	83.054
Sodium (mg)	30 129.950
Vitamin A / Vitamine A (IU)	0.00
Vitamin C / Vitamine C (mg)	0.00
Cholesterol (mg)	0.040
Vitamin A / Vitamine A (ER)	0.001
Saturated fat / Lipides saturés (g)	0.001
Trans fatty acids / Gras trans (g)	0,000

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	HAM BACON LOAF SPICE UNIT/UNITÉ ÉPICES PAIN JAMBON BACON	Page 3 / 4

Sugars / Sucres (g)	5.170
Vitamin D / Vitamine D (IU)	0.000

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	HAM BACON LOAF SPICE UNIT/UNITÉ ÉPICES PAIN JAMBON BACON	Page 4 / 4

### ALLERGEN CONTROL LIST / LISTE DE CONTRÔLE DES ALLERGÈNES

Constituent and their derivatives / Constituant et ses dérivés	Column / Colonne 1  Present in the product / Présent dans le produit	Column / Colonne 2  May be present in other products manufactured on the same line / Peut être présent dans d'autres produits fabriqués sur la même ligne	Column / Colonne 3  Present in the same manufacturing plant / Présent dans le même établissement de fabrication
<b>Peanut or its derivatives</b> Peanut pieces, protein, oil, butter, flour, and mandelona nuts (an almond flavoured peanut product). Peanut may also be known as ground nut). / <b>Arachide et produits dérivés</b> Morceaux, protéines, huile, beurre et farine d'arachides et noix de mandelona (un produit d'arachides à saveur d'amandes). Les arachides peuvent aussi être connues sous le nom de cacahouètes	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Tree nuts</b> almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts(filberts), macadamia nuts, pecans, pine nuts (pinyon, pinon), pistachios and walnuts or their derivatives: nut butters and oils / <b>Noix</b> amandes, noix du Brésil, cajous, noisettes, noix macadamia, pacanes, pignes (pignons, pignoles), pistaches et noix de Grenoble et leurs produits dérivés: Huiles et beurres de noix/	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Sesame or its derivatives:</b> paste and oil / <b>Sésame et produits dérivés</b> Pâte et huile	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Milk or its derivatives:</b> milk caseinate, whey and yogurt powder / <b>Lait et produits dérivés</b> Caséinate laitier, petit lait et poudre de yogourt	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Eggs</b> frozen yolk, egg white powder, egg protein isolates. / <b>Œufs et produit dérivé</b> jaune d'œuf congelé, blanc d'œuf en poudre, isolats de protéine d'œuf	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Fish or its derivatives</b> fish protein and extracts / <b>Poissons et produits dérivés</b> protéines et extraits de poissons	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Shellfish</b> crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp <b>mollusks</b> snails, clams, mussels, oysters, cockle, scallops or <b>their derivatives</b> extracts / <b>Crustacés</b> crabe, écrevisse, homard, crevette <b>mollusques</b> escargots, clams [palourdes], moules, huîtres, coques et pétoncles <b>et leurs produits dérivés</b> extraits	No / Non	No / Non	No / Non
<b>Soy or its derivatives</b> lecithin, oil, tofu and protein isolates / <b>Soja et produits dérivés</b> Lécithine, huile, tofu et isolats de protéines	Yes / Oui	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Wheat or its derivatives</b> flour, starches and bransand other <b>Gluten</b> barley, oats, rye, triticale, or wheat. / <b>Blé et produits dérivés</b> Farine, amidons et son <b>Gluten</b> orge, avoine, seigle, triticale ou blé	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Mustard or Mustard Seeds / Moutarde ou graines de moutarde</b>	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
<b>Sulphites</b> (>10 ppm) sulphur dioxide and sodium metabisulphites / <b>Sulfites</b> (>10 ppm Dioxyde de soufre et métabisulfites de sodium	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
* <b>Celery</b> (including seed) / <b>Céleri</b> (incluant les graines)	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui
* <b>Coconut</b> (including oil) / <b>Coconut</b> (incluant l'huile)	No / Non	No / Non	No / Non
* <b>Lupin</b> and products thereof / <b>Lupin</b> et produits drivés	No / Non	No / Non	No / Non
* <b>Cinnamon / Cannelle</b>	No / Non	Yes / Oui	Yes / Oui

We have procedures to avoid cross contamination of the product with allergens not present in the product but noted in columns 2 and 3. / Nous avons des procédures pour éviter la contamination croisée du produit avec les allergènes non présents dans le produit, mais signalés dans les colonnes 2 et 3.

\*Peut être présent dans le produit dû à une contamination croisée avec d'autres produits fabriqués sur la même chaîne et/ ou à l'entreposage. / May be present in the product due to a cross contamination with other products manufactured on the same line and/ or at storage