



TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE

| | | |
|--|---|--|
| <u>PRODUCT NAME</u> | : | SALAMI SPICE UNIT |
| <u>NOM DU PRODUIT</u> | : | UNITE EPICES POUR SALAMI |
| <u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u> | : | 2222-1 |
| <u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u> | : | 2.08 kg |
| <u>INGREDIENTS</u> | : | Modified milk ingredients, salt, soy protein isolate, spices, sodium phosphate, sodium erythorbate, sodium nitrite, polysorbate 80, calcium silicate, glycerine. |
| <u>INGRÉDIENTS</u> | : | Substances laitières modifiées, sel, isolat de protéines de soya, épices, phosphate de sodium, érythorbate de sodium, nitrite de sodium, polysorbate 80, silicate de calcium, glycérine. |
| <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, calcium silicate, glycerin. |
| <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, silicate de calcium, glycérine. |
| <u>DIRECTIONS</u> | : | Use 1 unit of 2.08kg for 22.68kg (50lbs) of meat and 4.54kg (10lbs) of water. |
| <u>MODE D'EMPLOI</u> | : | Utiliser 1 unité de 2.08 kg pour 22.68 kg (50 lbs) de viande et 4.54 kg (10 lbs) d'eau. |

ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

| | | | | | |
|---------------------|---|-------|--|---|--------|
| Moisture / Humidité | : | 3.39% | Salt / Sel | : | 29.26% |
| | | | Sodium erythorbate / Érythorbate de sodium | : | 0.96% |
| | | | Disodium phosphate / Phosphate disodique | : | 6.97% |
| Dextrose (DE) | : | 0.00% | Sodium nitrite / Nitrite de sodium | : | 0.26% |

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 six (6) months.

DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE

Dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, ce produit peut être conservé pendant six (6) 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 : 17-05-2011 Revised/Révisé : 17-01-2019 v3

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