



TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE

<u>PRODUCT NAME</u>	:	PRESERVED TOMATO & BASIL SAUSAGE SPICE UNIT
<u>NOM DU PRODUIT</u>	:	UNITE EPICES SAUCISSE TOMATE & BASILIC CONSERVEE
<u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u>	:	3375-2
<u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u>	:	0.97 kg
<u>INGREDIENTS</u>	:	Toasted wheat crumbs, salt, dextrose, tomato powder, dehydrated basil, spices, dehydrated tomatoes, sodium erythorbate, citric acid.
<u>INGRÉDIENTS</u>	:	Chapelure de blé grillée, sel, dextrose, tomate en poudre, basilic déshydraté, épices, tomates deshydratées, érythorbate de sodium, acide citrique.
<u>DIRECTIONS</u>	:	Utiliser 1 unité de 0.97 kg code 3375-2 avec 10.00 kg (22 lbs) de viande ou 12.00 kg (26.5 lbs) de poisson (tilapia /saumon) et 2.68 kg (5.91 lbs) d'eau froide (pour saucisse de porc) ou 1.50 kg (3.3 lbs) d'eau froide (pour saucisse de poisson). Bien mélanger.
<u>MODE D'EMPLOI</u>	:	Use 1 unit of 0.97 kg code 3375-2 with 10.00 kg of meat or 12.00 kg of fish (tilapia / salmon) and 2.68 kg of cold water for pork sausage or 1.50 kg (3.3 lbs) of cold water for sausage with fish. Mix well.

ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Moisture / Humidité	:	1.53%	Salt / Sel	:	23.91%
			Sodium erythorbate / Érythorbate de sodium	:	0.98%
			Sodium phosphate / Phosphate de sodium	:	0.00%
Dextrose (DE)	:	4.30%	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 : 23-04-2012 Revied/Révisé : 21-06-2018 v2

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