

TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE

<u>PRODUCT NAME</u>	:	TEXAN TUMBLING SPICE UNIT
<u>NOM DU PRODUIT</u>	:	UNITÉ ÉPICES POUR MASSAGE TEXAN
<u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u>	:	7020
<u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u>	:	0.90 kg
<u>INGREDIENTS</u>	:	Spices, sugar, salt, tomato powder, sodium phosphate, hydrolysed vegetable protein (soy, wheat, corn), dehydrated onion, dehydrated garlic, mexican chili powder (spices, salt, dextrose, garlic), sodium erythorbate, polysorbate 80, calcium silicate.
<u>INGRÉDIENTS</u>	:	Épices, sucre, sel, tomate en poudre, phosphate de sodium, protéines végétales hydrolysées (soya, blé, maïs), oignon déshydraté, ail déshydraté, poudre de chili Mexicain (épices, sel, dextrose, ail), érythorbate de sodium, polysorbate 80, silicate de calcium.
<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.
<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.
<u>DIRECTIONS</u>	:	Use 1 unit of 0.90 kg with 2.2 L (71oz) of cold water and 11.34 kg (25 lbs) of meat. Tumble 15 minutes.
<u>MODE D'EMPLOI</u>	:	Utiliser 1 unité de 0.90kg avec 2.2 L (71 oz) d'eau froide et 11.34kg (25lbs) de viande. Baratter 15 minutes.

ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Moisture / Humidité	:	3.20%	Salt / Sel	:	20.89%
			Sodium erythorbate / Érythorbate de sodium	:	0.89%
			Sodium phosphate / Phosphate de sodium	:	7.00%
Dextrose (DE)	:	0.38%	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	Négative /Négatif	
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 14-03-2013 Revised/Révisé : 11-06-2018 v3

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