



TECHNICAL SHEET / FICHE TECHNIQUE

<u>PRODUCT NAME</u>	:	STEAK SPICE UNIT 30% LESS SALT
<u>NOM DU PRODUIT</u>	:	UNITE EPICES A STEAK 30% MOINS SEL
<u>MONTOUR CODE/CODE MONTOUR</u>	:	1201-6
<u>UNIT WEIGHT / POIDS UNITAIRE</u>	:	3.50 kg
<u>INGREDIENTS</u>	:	Spices, salt, dehydrated garlic, monosodium glutamate, hydrolysed soy protein, calcium silicate.
<u>INGREDIENTS</u>	:	Épices, sel, ail déshydraté, glutamate monosodique, protéines de soya hydrolysées, 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. 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. Silicate de calcium
<u>DIRECTIONS</u>	:	Cover meat surface evenly.
<u>MODE D'EMPLOI</u>	:	Saupoudrer le mélange sur toute la surface de la viande.

ANALYTICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Moisture / Humidité	:	5.16%	Salt / Sel	:	34.39%
			Sodium erythorbate / Érythorbate de sodium	:	0.00%
			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 twenty-four (24) months.

DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE

Dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, ce produit peut être conservé pendant vingt-quatre (24) 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.