

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	NATURAL LAMB CASING 21-23 mm / BOYAUX NATURELS D'AGNEAU 21-23 mm	Page 1 / 3

PRODUCT CODE/ CODE DE PRODUIT :	8453
DIAMETER / DIAMETRE	21-23 MM
PACKAGING / EMBALLAGE :	6 HANKS /PAIL / 6 PAQUETS / CHAUDIÈRE
CUSTOMER'S CODE / CODE CLIENT:	n/a

DESCRIPTION	Cleaned lamb casing, in salted brine (100%).
DESCRIPTION	Boyaux d'agneau nettoyés, dans une saumure salée (100%).

DIRECTIONS	1-SOAK THE CASINGS IN COLD WATER IN A REFRIGERATED AREA FOR ABOUT 10-12 HOURS (OVERNIGHT PRECEDING PRODUCTION). 2-PRIOR TO STARTING THE SAUSAGE MAKING PROCESS, SOAK THE CASINGS IN WARM WATER (BETWEEN 85°F AND 100°F) FOR A FEW MINUTES. **VERY IMPORTANT - DO NOT SURPASS 2 HOURS SOAKING IN THE WARM WATER** 3-ONCE PRODUCTION IS COMPLETE, RINSE THE REMAINING CASINGS IN VERY COLD WATER AND SALT THEM BEFORE STORING.
MODE D'EMPLOI	1-FAIRE TREMPER LES BOYAUX DANS UN CONTENANT D'EAU FROIDE DANS UN ENDROIT RÉFRIGÉRÉ PENDANT ENV. 10 À 12 HEURES (PENDANT LA NUIT PRÉCÉDANT LA FABRICATION). 2-AVANT DE DÉBUTER LA FABRICATION DE LA SAUCISSE, FAIRE TREMPER LES BOYAUX DANS DE L'EAU TIÈDE (DE 85°F À 100°F) PENDANT QUELQUES MINUTES. ** TRÈS IMPORTANT DE NE PAS DÉPASSER 2H DE TREMPAGE DANS L'EAU TIÈDE** 3-UNE FOIS LA PRODUCTION TERMINÉE, RINCER LES BOYAUX NON UTILISÉS À L'EAU TRÈS FROIDE ET SALER DE NOUVEAU.

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Total plate count / Compte total	< 100 000 cfu/g
Coliformes	< 500 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g

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.

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 twelve (12) months. /

Dans un endroit propre, frais, sec et à l'abri de la lumière, le produit non-ouvert peut être conservé pendant douze (12) 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

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	NATURAL LAMB CASING 21-23 mm / BOYAUX NATURELS D'AGNEAU 21-23 mm	Page 2 / 3

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

New Zealand / Nouvelle Zélande

NUTRITIONNAL INFORMATION / INFORMATION NUTRITIONNELLE

Nutriments	Value per 100g / Valeur par 100g
Energy / Énergie (kcal)	35.300
Protein / Protéines (g)	7.890
Fat / Lipides (g)	0.390
Carbohydrate / Glucides (g)	0.100
Fibre / Fibre (g)	0
Calcium (mg)	106.00
Iron / Fer (mg)	5.600
Potassium (mg)	0
Sodium (mg)	4809.000
Vitamin A / Vitamine A (IU)	0
Vitamin C / Vitamine C (mg)	0
Cholesterol (mg)	95.200
Vitamin A / Vitamine A (ER)	0
Saturated fat / Lipides saturés (g)	0.136
Trans fatty acids / Gras trans (g)	0
Sugars / Sucres (g)	0
Vitamin D / Vitamine D (IU)	0

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	NATURAL LAMB CASING 21-23 mm / BOYAUX NATURELS D'AGNEAU 21-23 mm	Page 3 / 3

ALLERGEN CONTROL LIST / LISTE DE CONTRÔLE DES ALLERGÈNES

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

We have in place a procedure to control any cross-contamination between allergens that may be present in columns #2 and #3 and that are not present in column #1. / Nous avons en place une procédure qui permet de contrôler toutes contaminations croisées entre les allergènes pouvant se retrouver dans les colonnes #2 et #3 et qui ne sont pas présents dans la colonne #1.

* May be present in the product due to cross-contamination with other products manufactured on the same line and/or storage. / 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.