

Gras de boeuf Hubberts

Gras de cuisson classique
qui donne un goût de boeuf

bank brothers
sustainable ingredients

Taille de l'emballage : 20kg dans une boîte de carton ondulé doublée de plastique.

Product Description :

Le Gras de boeuf Hubberts est un produit traditionnel qui est fabriqué de la même façon depuis plus de 100 ans. Lorsqu'un rôti de boeuf est cuit au four, la graisse de boeuf fond et s'accumule au fond de la rôtissoire pour donner une saveur distincte aux aliments. Le Gras de boeuf Hubberts est fait de cette façon en chauffant la graisse de boeuf et en récupérant la graisse fondue. En cuisant il améliore la saveur de filets de poisson, doigts de poulet, escalopes de porc, pommes de terre et légumes. La graisse est légèrement filtrée ce qui produit un gras brun pâle doré. Il comporte toujours un soupçon de saveur et arôme de boeuf lorsqu'il est chauffé et reste stable à la chaleur, réduisant ainsi la fréquence de changements d'huile à friture. Aucun autre ingrédient n'est ajouté. Il s'agit donc d'un produit sans agents chimiques.

Assurance de qualité :

BBSI a mis en place des programmes d'assurance de la qualité qui respectent rigoureusement les spécifications et la salubrité de ses produits finis. BBSI détient le permis 9HPV4T74 en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) et du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), et dispose d'un système HACCP pour se conformer à tous les règlements gouvernementaux et les pratiques exemplaires de l'industrie assurant la sécurité continue de nos produits. BBSI a obtenu la certification en vertu d'une norme approuvée de l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA) du module de la Food Safety Modernization Act (FSMA) du British Retail Consortium (BRC).

Conformité réglementaire :

Ce produit n'est pas considéré comme kasher, halal ou biologique.



Microbiologie :

Les graisses pures ne sont pas attaquées par des espèces microbiologiques, car il doit y avoir une phase aqueuse contenant des nutriments dans laquelle l'organisme peut se développer. La teneur en humidité de ce produit est inférieure à 0,1 %, et à ce niveau d'humidité, le produit n'entreprendra aucune croissance microbienne.

Manipulation et entreposage :

Il faut prendre soin pendant le stockage et l'expédition pour éviter d'altérer la saveur. BBSI recommande de garder le Gras de boeuf Hubberts sous 90 °F (32 °C) pendant l'expédition et au-dessus de 40 °F (5 °C). Pendant l'entreposage à l'entrepôt ou en cuisine, BBSI recommande de conserver le Gras de boeuf Hubberts entre 65 °F et 85 °F (18 °C à 29 °C). Les graisses animales emballées absorberont les arômes secondaires si elles sont entreposées près d'aliments ayant de fortes odeurs. Les acides gras insaturés s'oxydent s'ils sont conservés dans un endroit chaud pendant une longue période.

Pays d'origine :

Sources canadiennes provenant d'installations de transformation de la viande inspectées par le gouvernement fédéral.

Durée de conservation :

Un an après la date d'emballage. La durée de conservation sera influencée par les conditions d'entreposage comme la température, l'humidité et la lumière. BBSI recommande que le Gras de boeuf Hubberts soit entreposé à 65 °F-85 °F (18 °C-29 °C) et à l'écart des sources de chaleur comme les plaques chauffantes ou les friteuses.

Ingrédients :

Gras de boeuf filtré

Analyse physique et chimique :

Acide gras libre (AGL) = 0.25% max;
Indice de peroxyde (PV) = 1.0 meq/kg max;
Lovibond Couleur Jaune/Rouge = 20/2.0;
Indice d'iode = 38-47;

Humidité qualitative = négative;
Indice de matière grasse solide = N/A;
Point de fusion = N/A;



Store at /
Entreposer à
18°C - 29°C
65°F - 85°F

**20 kg
44 lbs**

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 10 g pour 10 g	
Calories 90	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 5 g	
+ Trans / trans 0.5 g	27 %
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



Numeriser
pour
télécharger

Cette fiche de spécifications du produit n'est pas un contrat entre Bank Brothers Sustainable Ingredients et leurs clients. Bien que les informations techniques ci-dessus soient considérées comme exactes, elles ne sont destinées qu'à la connaissance générale du client. Toute garantie de produit particulière doit figurer dans le bon de commande ou les autres accords entre Bank Brothers Sustainable Ingredients et leurs clients.

Bank Brothers
Sustainable Ingredients
(formerly Hubbert's Industries)
109 East Drive, Brampton ON
L6T 1B6 Canada
bankbros.com



01