

# L'avantage XL Foods

XL Foods est détenue par Nilsson Brothers Inc., une entreprise canadienne avec un réseau d'entreprises axées sur le bétail, comprenant des encans, des parcs d'engraissement et des fermes d'élevage dans l'Ouest canadien. Ceci nous distingue des autres transformateurs de bœuf. De plus, nous avons une des plus grandes équipes d'achats afin de sélectionner les meilleurs bovins provenant de diverses opérations de haute qualité. Avec plus de 2 000 employés, l'usine de transformation XL Lakeside est la plus importante du genre au Canada.



## **NOS NORMES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SONT LES PLUS ÉLEVÉES**

Lorsqu'il s'agit de produire le meilleur bœuf dans le monde, il n'y a aucun raccourci possible. Notre équipe d'assurance qualité supervise et contrôle chaque étape et aspect de la transformation de nos produits en suivant les directives du programme HACCP reconnu internationalement.

Toute notre production est inspectée par l'ACIA du gouvernement Fédéral, un chef de file mondial en matière d'assurance qualité et en sécurité alimentaire. L'intégrité du système de classement est faite par l'Agence Canadienne de Classement du Bœuf /CBGA, qui opère indépendamment des producteurs.

## **UNE QUALITÉ CONSTANTE, ÉTAPE APRÈS ÉTAPE**

Le Canada est le seul pays à avoir un système National d'Identification de bovins obligatoire qui est appliqué sous l'autorité de la Loi fédérale. Chaque animal doit avoir une étiquette d'oreille approuvée par l'Agence canadienne d'Identification du bétail en quittant son troupeau original.

Notre système obligatoire utilise des étiquettes d'oreille de radio fréquence (RFID) et une base de données Internet afin de permettre l'identification rapide et précise des animaux.

Nous fabriquons, fournissons et distribuons du bœuf en boîte frais, avec les Grades Prime, AAA, AA, A, et non classé ,ainsi que des parures de viande, du bœuf haché ainsi que des abats pour la restauration et le détail.



Langue



Ronde haché extra maigre



Cote de bœuf avec os

## NORMES CANADIENNES DE CLASSEMENT DU BŒUF POUR LES JEUNES BOVINS

CLASSEMENT	PERSILLAGE	MATURITÉ **	COULEUR DE LA VIANDE	COULEUR GRAS	MUSCULATURE	TEXTURE DE LA VIANDE *
<b>PRIME</b>	Légèrement abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme
<b>AAA</b>	Peu abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme
<b>AA</b>	Très peu abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme
<b>A</b>	Traces	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme

\*Persillage et texture de la viande permis pour le classement de qualité. \*\* Les catégories de maturité reflètent les besoins nationaux.



**POUR PLUS D'INFORMATIONS :**

**XL Foods | Tél : 403.362.3457 | [www.xlfoods.com](http://www.xlfoods.com)**