

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts choco blanc et marbré aux framboises

Marque : Collection Café

Code de produit : 04543

Code UPC : 622267045435

Code SCC : 10622267045432

Description : Délicieuse pâte à la vanille et chocolat blanc marbré de confiture à la framboise.

Format unitaire : Pain quatre quarts

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 19 portions

Hauteur : N/A

Format portion : 1 tranche

Poids portion : 0,095 kg

Poids net : 1,8 kg / unité - 3,6 kg / caisse

Poids brut : 4,944 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à gâteau (farine de blé enrichie blanchie, farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturelle), Sucre, Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Garniture de framboises (glucose-fructose, eau, framboises, amidon de maïs modifié, sel, gomme gellane, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium, citrate de sodium, colorants (rouge allura, bleu brillant FCF), arômes naturels et artificiels), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances lactières, lécithine de soya, arôme naturelle), Arôme artificiel, .. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 slice (95 g) pour 1 tranche (95 g)	
Calories 230	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 2 g	11 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 55 mg	
Sodium 35 mg	2 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



545, de l'Industrie
Beloeil (Québec)
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2011-04-13

Date de révision: 2023-03-27

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 6 heures au réfrigérateur.

CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: 7 163
Signification du numéro de lot: 7= Année
163= 163^e jours de l'année. Le produit a été fabriqué le 12 juin 2017.

**Le lot de production se réfère à la date de production du produit

PALETTISATION

Dimension de la caisse 0508 Master quatre-quarts

Longueur :	15,4" (39,1 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	9,1" (23,2 cm)	Quantité sur la palette :	130
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)	Quantité de caisse par rangée :	13
Cubique :	0,35 pi ³ (0,01 m ³)	Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau en forme de pain. La pâte extérieure est dorée. La pâte intérieure est jaune-blanc garnie de confiture rouge.
Flaveur	C'est un gâteau avec un goût de framboise et un léger goût de chocolat blanc et de vanille.
Texture	La pâte est moelleuse et un peu humide.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	Compte
Compte Total BHAA	< 100 000 UFC/g
Levures & Moisissures	< 500 UFC/g
Escherichia coli (E. coli)	< 10 UFC/g
Coliformes totaux	< 50 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 1000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absence/25g
Salmonella spp.	Absence/25g

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

N/A

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A



545, de l'Industrie
Beloil (Québec)
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2011-04-13

Date de révision: 2023-03-27