

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts aux bananes et chocolat
Marque : Collection Café
Code de produit : 04545
Code SCC : 10622267045456
Code UPC : 622267045459
Description : Pâte maison aux bananes et pépites de chocolat croquantes.

Format unitaire : Pain quatre quarts	Format portion : 1 tranche
Emballage : 2 unités / caisse	Poids portion : 0,095 kg
Coupe : 19 portions	Poids net : 1,8 kg / unité - 3,6 kg / caisse
Hauteur :	Poids brut : 4,944 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Farine (blé), Bananes, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Pépites de chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Eau, Flocons d'avoine, Poudre de lait écrémé, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Sel, .. **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 310	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 2.5 g	5 %
+ Trans / trans 0.1 g	13 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 44 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 26 g	26 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



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 tranché. Dans la mie, il a des grains de chocolat brun foncé et de fibres brunes de banane.
Flaveur	C'est un produit sucré aux saveurs de bananes et de chocolat.
Texture	La pâte est moelleuse et légèrement croustillante à l'extérieur.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbiologique	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

