

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau quatre-quarts marbré au chocolat

**Marque :** Détail

**Code fournisseur :** 06000

**Code SCC :** 10622267060008

**Code UPC :** 622267060001

**Description :** Pâte à la vanille entrelacée d'une pâte au chocolat.

**Format unitaire :** Portions individuelles 2.75"

**Emballage :** 32 unités / caisse

**Coupe :** unités

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,085 kg

**Poids net :** 0,085 kg / unité - 2,72 kg / caisse

**Poids brut :** 2,921 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Mélange à gâteau (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 naturels), Sucre, Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Poudre de cacao, Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthane, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Arôme artificiel, Sorbate de potassium, Colorant caramel (sulfites), Bicarbonate de sodium, Propionate de sodium, Sel.  
**Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1 slice (85 g) pour 1 tranche (85 g)	
<b>Calories 280</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides 13 g</b>	17 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.9 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 39 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 55 mg</b>	
<b>Sodium 380 mg</b>	17 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %
*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: 2016-04-28

Date de révision: 2023-12-21

## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé jusqu'à la mise en vente
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	12 jours à température pièce (20°C)
Préparation :	N/A

## CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: 7 163  
Signification du numéro de lot: 7 = Année  
163 = 163<sup>e</sup> 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)
Largeur :	9,1" (23,2 cm)
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)
Cubique :	0,35 pi <sup>3</sup> (0,01 m <sup>3</sup> )

Dimension de la palette :	40" X 48"
Quantité sur la palette :	130
Quantité de caisse par rangée :	13
Quantité de rangée :	10

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau en forme de pain rectangulaire. La pâte est marbrée.
Flaveur	Goût délicat de vanille et de chocolat.
Texture	Le produit est moelleux, aéré et humide.

## 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

