

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Mousse Mangue 8"

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 07081

Code SCC : 10882875070817

Code UPC : 882875070810

Description : Pâtes à la vanille surmontées d'une mousse à la mangue. Le tout décoré d'un miroir mangue et d'un lignage blanc.



Format unitaire : Ronds 8"

Emballage : 4 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 121 g

Poids net : 850 g / unité - 3.4 kg / caisse

Poids brut : 4.024 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à gâteau (sucre, farine de blé enrichie, blanc d'oeuf sec, huile végétale, levure chimique, amidon de maïs modifié, farine de riz, mono- et di- esters de propylène glycol d'acides gras, poudre de lait écrémé, sel, mono- et diglycérides, stearoyl-2-lactylate de sodium, polysorbate 60, gomme de xanthane, gomme de cellulose, lécithine de soya, arômes naturels et artificiels), Eau, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Sucres (purée de mangue (purée de mangue, sucre de canne), sucre), Miroir (sirop de maïs (sulfites), eau, sucre, agar agar, pectine, acide citrique, sorbate de potassium, hexamétophosphate de sodium, diméthylsilicone), Garniture à dessert (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, caséinate de sodium (lait), cellulose modifié, esters lactyliques d'acides gras, stearoyl-2-lactylate de sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), Huile de canola, Gélatine, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Arôme naturel, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Extrait de vanille.

Contient : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1/7 of cake (121 g)
pour 1/7 de gâteau (121 g)

	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Calories 290	
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 7 g	
+ Trans / trans 0.3 g	37 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.7 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 41 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 29 g	29 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 300 mg	13 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %

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



450, 2e Avenue
Portneuf (Québec)
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2020-06-04

Date de révision: 2024-09-11

CONSERVATION

Conditions d'entreposage : Garder congelé
 Durée de vie : 270 jours congelé
 Durée de vie après décongélation : 5 jours réfrigéré
 Préparation : Décongeler environ 4 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 7131 Master 8" (72 caisses)

Longueur :	19 5/8" (0 cm)	Dimension de la palette :	48" x 40"
Largeur :	10" (0 cm)	Quantité sur la palette :	72
Hauteur :	7 1/4" (0 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,82 pi ³ (0 m ³)	Quantité de rangée :	9

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Mousse jaune-orangée
Flaveur	Mague, sucrée
Texture	Moelleux

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

