

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau mousse Dulce De Leche

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 07085

Code SCC : 10882875070855

Code UPC : 882875070858

Description : Pâtes de chocolat surmontées d'une mousse chocolat noir et d'une mousse caramel salé. Le tout décoré d'un miroir au caramel et d'un lignage noir.



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 : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Sucres (sucre, glucose), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, sel, sucre, amidon de blé, gomme de cellulose, arômes naturels), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Poudre de cacao, Chocolat au lait (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, chocolat non-sucré, lécithine de soya, extrait naturel), Chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, arôme naturel), Farine blanche enrichie (blé), Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Beurre de cacao, Gélatine, Féculé de maïs, Poudre de lait écrémé, Arôme naturel, Fleur de sel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/7 of cake (121 g) pour 1/7 de gâteau (121 g)	
Calories 410	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 25 g	33 %
Saturated / saturés 9 g	
+ Trans / trans 0.4 g	47 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 44 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 100 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 75 mg	6 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2022-04-26

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 caramel
Flaveur	Caramel, 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

