

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Napoleon
 Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 50114
 Code SCC : 10882875501144
 Code UPC : 882875501147
 Description :



Format unitaire : Portions individuelles 2.75"
 Emballage : 2 unités / caisse
 Coupe : 35 portions
 Hauteur : 55mm

Format portion : 7.8 x 4.1cm
 Poids portion : 116 g
 Poids net : 4.06 kg / unité - 8.12 kg / caisse
 Poids brut : 8.924 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), Pâte feuilletée (farine de blé enrichie non blanchie, margarine d'huile de canola, d'huile de palme et d'huile de palme modifiée (soya), eau, sel, chlorhydrate de L-Cystéine, xylanase), Eau, Sucres (sucre, sucre à glacer, glucose), Fondant (sucres (sucre, glucose), eau), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Nappage (sucres (sucre, glucose, purée de pommes (acide ascorbique)), eau, pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Arôme artificiel, Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Gélatine, Beurre, Huile de canola, Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Carraghénine. **Contient** : Blé, Lait, Soya. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Oeufs, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per For 1 serving (116 g) pour Pour 1 portion (116 g)	
Calories 330	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 23 g	31 %
Saturated / saturés 12 g	
+ Trans / trans 0.5 g	63 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 20 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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: 2022-04-20
 Date de révision: 2024-10-21

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	180 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigérés
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 0502 Master écono (56)

Longueur :	16 3/4" (42,9 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	13 1/16" (33,2 cm)	Quantité sur la palette :	56
Hauteur :	7 1/8" (18,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,9 pi ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un dessert étagé recouvert d'un glaçage blanc et brillant avec un lignage de type mille-feuille de couleur brun foncé.
Flaveur	C'est un dessert sucré et vanillé.
Texture	Les crèmes sont crémeuses. La pâte feuilletée est friable et légèrement humide à la base.

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

