

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Jardinière garnie 3" garnie (TOP-D51303)

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 51303

Code SCC : 10882875513031

Code UPC : 882875513034

Description : Fond de tarte garnie d'une crème légère.



Format unitaire : Tartelette 75mm (3")

Emballage : 1 unité / unité

Coupe : Non coupé

Hauteur :

Format portion :

Poids portion : 0 g

Poids net : 70 g / unité - 70 g / unité

Poids brut : 81 g / unité

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Farine (blé), Sucre, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Shortening d'huile végétale (Huile de palme, huile de soya, huile de palme modifiée), 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), Oeufs entiers liquides, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Arôme artificiel, Gélatine, Sel, Poudre de lactosérum, Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 tartel (70 g) pour 1 tartelette (70 g)	
Calories 180	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 6 g	
+ Trans / trans 0.2 g	31 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2.5 g	
Carbohydrate / Glucides 17 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 15 g	15 %
Protein / Protéines 1 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	
Sodium 105 mg	5 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
*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 G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2022-04-07

Date de révision: 2023-11-15

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :

Durée de vie :

Durée de vie après décongélation :

Préparation :

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 :

Longueur :

Largeur :

Hauteur :

Cubique : π^3 (m³)

Dimension de la palette :

Quantité sur la palette :

Quantité de caisse par rangée :

Quantité de rangée :

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	
Flaveur	
Texture	

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

