

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau aux trois laits
Marque : Top-Dessert
Code fournisseur : 54100
Code SCC : 10882875541003
Code UPC : 882875541006
Description : Génoise trempée dans trois sortes de lait



Format unitaire : 500g
Emballage : 12 unités / caisse
Coupe : unités
Hauteur : NA
Format portion : NA
Poids portion : 100 g
Poids net : 500 g / unité - 6 kg / caisse
Poids brut : 6.984 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), Lait condensé sucré (lait, sucres (sucre, lactose)), Sucres (sucre, sucre à glacer), Farine (blé), Eau, Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Lait évaporé, Glycérine, Poudre de lait écrémé, Levure (amidon de maïs, bicarbonate de sodium, phosphate d'aluminium sodique), Arôme naturel, Gélatine, Sel, Féculé de maïs, Amidon de blé, Épices, Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/5 cake (100 g) pour 1/5 gâteau (100 g)	
Calories 320	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 7 g	
+ Trans / trans 0.4 g	37 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.6 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 26 g	26 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 55 mg	
Sodium 140 mg	6 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*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: 2024-02-07
 Date de révision: 2024-03-28

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	Consommer immédiatement
Préparation :	Décongeler 4 heures au réfrigérateur et consommer immédiatement.

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 6004-Master Carottes aluminium

Longueur :	18,1" (45,9 cm)	Dimension de la palette :	40x48
Largeur :	12,7" (32,2 cm)	Quantité sur la palette :	63
Hauteur :	8,2" (20,9 cm)	Quantité de caisse par rangée :	7
Cubique :	1,09 pi ³ (0,031 m ³)	Quantité de rangée :	9

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte blanche surmonté d'une crème blanche.
Flaveur	Vanille, lait, sucré.
Texture	Le gâteau est très humides, la crème est légères.

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

