

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre quarts au citron et pavot

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57441

Code SCC : 10882875574414

Code UPC : 882875574417

Description : Pâte au citron et graine de pavot.



Format unitaire : Pain quatre quarts

Emballage : 32 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 80 g

Poids net : 80 g / unité - 2.56 kg / caisse

Poids brut : 2.765 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Sucre, Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Garniture au citron (sucres (dextrose, glucose, sucre), eau, zeste de citron, arômes naturels, pectine, acide citrique, polysorbate 60, benzoate de sodium, tartrazine, acide phosphorique), Graines de pavot, Glycérine, Arôme naturel, Sorbate de potassium, Propionate de sodium. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1 slice (80 g)
pour 1 tranche (80 g)

Calories 270

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 11 g	15 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 50 mg	
Sodium 360 mg	16 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 30 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: 2024-04-25

Date de révision: 2024-11-13

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé jusqu'à la mise en vente
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	12 jours à température pièce (20°C)
Préparation :	N/A

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 0508 Master quatre-quarts

Longueur :	15,4" (39,1 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	9,1" (23,2 cm)	Quantité sur la palette :	130
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)	Quantité de caisse par rangée :	13
Cubique :	0,35 pi ³ (0,01 m ³)	Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau en forme de tranche de pain. Il est doré à l'extérieur. La pâte est caractérisée par la présence de graines de pavot et colorée jaune. La pâte est alvéolée.
Flaveur	C'est un gâteau sucré au goût de citron et graines de pavot.
Texture	La pâte est moelleuse.

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

