

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau Barre Fraises et Vanille

**Marque :** Top-Dessert

**Code fournisseur :** 57502

**Code SCC :** 10882875575022

**Code UPC :** 882875575025

**Description :** Trois étages de pâte à la vanille, étagées de chantilly aux fraises garni de morceaux de fraises, d'une chantilly à la vanille et de crème au beurre à la vanille.



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** 6 portions

**Hauteur :** 70 mm

**Format portion :** 3.85" x 7.55"

**Poids portion :** 108 g

**Poids net :** 3.9 kg / unité - 7.8 kg / caisse

**Poids brut :** 8.639 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, sucre à glacer, sucre inverti liquide, purée de fraises (fraises, eau, sucre), glucose), 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), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, 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), Fraises, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Beurre, Arômes naturel et artificiel (sucre liquide, propylène glycol, eau, alcool éthylique, arômes naturel et artificiel, rouge allura), Poudre à pâte, Rouge allura, Amidon de maïs modifié, Arôme artificiel, Carraghénine, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar). **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

### Nutrition Facts

#### Valeur nutritive

Per 1/6 of piece (108 g)  
pour 1/6 de morceau (108 g)

	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
<b>Calories 390</b>	
<b>Fat / Lipides 26 g</b>	35 %
Saturated / saturés 9 g	48 %
+ Trans / trans 0.5 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 11 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 39 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 80 mg</b>	
<b>Sodium 240 mg</b>	10 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
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



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

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2016-03-25

Date de révision: 2025-07-03

## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler 4 heures au réfrigérateur.

## CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: 7 163  
 Signification du numéro de lot: 7= Année  
 163= 163<sup>e</sup> 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 Spécial -Master econo 48/palet

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 :	42
Hauteur :	7 1/8" (18,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	6
Cubique :	0,9 pi <sup>3</sup> (0,026 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	7

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Gâteau étagé de crème rose sur des pâtes de couleur crème.
Flaveur	C'est un gâteau sucré au goût de vanille et fraise.
Texture	La pâte est tendre et moelleuse et les crèmes sont légères.

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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

