Fiche technique

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 : 650 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, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, Fraises, Beurre, Arômes naturel et artificiel (sucre liquide, propylène glycol, eau, alcool éthylique, arômes naturel et artificiel, rouge allura), Poudre à pâte, 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)

Calories 360	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 27 g	36 %
Saturated / saturés 10 g + Trans / trans 0.5 g	53 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.9 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 12 g	
Carbohydrate / Glucides 27 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 85 mg	
Sodium 45 mg	2 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %

*5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Fiche technique

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 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 Spécial -Master econo 48/palet

Longueur : 16 3/4" (42,9 cm)
Largeur : 13 1/16" (33,2 cm)
Hauteur : 7 1/8" (18,1 cm)
Cubique : 0,9 pi^3 (0,026 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 42
Quantité de caisse par rangée : 6
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 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