

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau barre à la mangue

**Marque :** Top-Dessert

**Code fournisseur :** 57507

**Code SCC :** 10882875575077

**Code UPC :** 882875575070

**Description :** Trois étage de pâtes à la vanille étagées de chantilly à la mangue et décoré d'un miroir à la mangue.



**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, purée de mangue (pulpe de mangue, eau, sucre), sucre à glacer), 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), Eau, Oeufs entiers liquides, 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), Huile de canola, Gélatine, Féculé de maïs, Arôme naturel, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Poudre à pâte, Carraghénine, Extrait de vanille. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/6 of piece (108 g) pour 1/6 de morceau (108 g)	
<b>Calories 340</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides 21 g</b>	28 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.4 g	42 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 36 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 75 mg</b>	
<b>Sodium 230 mg</b>	10 %
Potassium 75 mg	2 %
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	



## 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	
Flaveur	
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

