

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 : 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, purée de mangue (pulpe de mangue, eau, sucre), sucre inverti liquide, 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), Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, 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), Tartrazine, Jaune soleil FCF, Amidon de maïs modifié, Poudre à pâte, Arôme naturel, Carraghénine, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Extrait de vanille. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, 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 23 g	31 %
Saturated / saturés 9 g	
+ Trans / trans 0.5 g	48 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 75 mg	
Sodium 200 mg	9 %
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^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)	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 ³ (0,026 m ³)	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

