

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Solo Fraise et Vanille

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 58201

Code SCC : 10882875582013

Code UPC : 882875582016

Description : Gâteau à la vanille, une crème légère, garniture aux fraises.



Format unitaire : Portions individuelles 2.75"

Emballage : 12 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 80 g

Poids net : 80 g / unité - 960 g / caisse

Poids brut : 1.036 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), Garniture pâtissière (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), amidon de maïs modifié, shortening d'huile de palme et d'huile de palme modifiée, sel, dioxyde de titane, acide sorbique, agar-agar, benzoate de sodium, arôme artificiel, tartrazine, acide citrique, colorant caramel, jaune soleil FCF), Garniture aux fraises (eau, glucose-fructose, fraises, amidon de maïs modifié, sel, benzoate de sodium, sorbate de potassium, gomme gellane, citrate de sodium, acide citrique, acide ascorbique, arômes naturels, rouge allura, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF), Sucre, Eau, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, substances lactières modifiées, poudre à pâte, sel, sucre, amidon de blé, gomme de cellulose, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Farine blanche enrichie (blé), Gélatine, Féculé de maïs, Arôme naturel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unit (80 g) pour 1 unité (80 g)	
Calories 200	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 5 g	
+ Trans / trans 0.3 g	27 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.8 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2.5 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 17 g	17 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 125 mg	5 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 20 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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2024-04-10

Date de révision: 2024-04-10

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	7 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 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 6688 Master CT opercule

Longueur :	11,3" (28,7 cm)	Dimension de la palette :	40x48
Largeur :	7,9" (20,1 cm)	Quantité sur la palette :	300
Hauteur :	3,6" (9,2 cm)	Quantité de caisse par rangée :	20
Cubique :	0,19 pi ³ (0,005 m ³)	Quantité de rangée :	15

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte blanche, mousse blanche, garniture rougeâtre
Flaveur	Fraise, vanille, sucré
Texture	Moelleux

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

