

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Solo Bleuets et Vanille  
**Marque :** Top-Dessert  
**Code fournisseur :** 58202  
**Code SCC :** 10882875582020  
**Code UPC :** 882875582023  
**Description :** Gâteau à la vanille, une crème légère, garniture aux bleuets.



**Format unitaire :** Portions individuelles 2.75"  
**Format portion :** N/A  
**Emballage :** 12 unités / caisse  
**Poids portion :** 80 g  
**Coupe :** unités  
**Poids net :** 80 g / unité - 960 g / caisse  
**Hauteur :** N/A  
**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 de bleuets (eau, bleuets, sucres (sucre, sucre inverti liquide, jus de cassis concentré), amidon de maïs modifié, arôme naturel, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium, extrait de spiruline, jus de carotte concentré), Sucre, Eau, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, substances laitières 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)	
<b>Calories 200</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 12 g</b>	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	
<b>Carbohydrate / Glucides 23 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 17 g	17 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 40 mg</b>	
<b>Sodium 115 mg</b>	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	



## 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<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 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 <sup>3</sup> (0,005 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	15

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte blanche, mousse blanche, garniture bleutée
Flaveur	Bleuet, 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

