

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 lactiques 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 23 g | |
| Fibre / Fibres 0 g | 0 % |
| Sugars / Sucres 17 g | 17 % |
| Protein / Protéines 2 g | |
| Cholesterol / Cholestérol 40 mg | |
| Sodium 115 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



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 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

