

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau crumble canelle

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 70100

Code SCC : 10882875701001

Code UPC : 882875701004

Description : Pâte à la vanille garnie de crumble à la cannelle



Format unitaire : 400g

Emballage : 12 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : NA

Format portion : Na

Poids portion : 400 g

Poids net : 400 g / unité - 4.8 kg / caisse

Poids brut : 5.784 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Farine de blé, Sucres (sucre, cassonade), Oeufs entiers liquides, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Eau, Huile de canola, Glycérine, Amidon de maïs modifié, Poudre à pâte, Poudre de lactosérum, Épices, Arôme naturel, Lécithine de soya, Sorbate de potassium, Amidon de blé, Sel, Gomme de guar, Propionate de sodium, Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/5 of cake (80 g) pour 1/5 gâteau (80 g)	
Calories 320	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	23 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.8 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 43 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 200 mg	9 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %
*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: 2024-11-28

Date de révision: 2025-01-27

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé jusqu'à la mise en vente
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	12 jours à température pièce (20°C)
Préparation :	NA

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 1640: Master 22oz

Longueur :	18,1" (45,9 cm)	Dimension de la palette :	40 x 48
Largeur :	12,7" (32,2 cm)	Quantité sur la palette :	77
Hauteur :	6 3/4" (14,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	7
Cubique :	0,9 pi ³ (0,021 m ³)	Quantité de rangée :	11

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	
Flaveur	Sucré, Vanille, pommes
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

