Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau crumble aux bleuets

Marque: Top-Dessert

Code fournisseur: 70102

Code SCC: 10882875701025 Code UPC: 882875701028

Description : Pâte à la vanille, garniture aux bleuets, crumble à la vanille.

Format unitaire: 400g Format portion: Na
Emballage: 12 unités / caisse Poids portion: 400 g

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

Hauteur: NA Poids brut: 5.784 kg / caisse

Produit Casher: Non **Produit Halal:** Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients: Garniture aux bleuets (glucose-fructose, eau, bleuets, amidon de maïs modifié, purée de pommes (acide ascorbique), sel, benzoate de sodium, acide citrique, citrate de sodium, gomme gellane, concentré de carotte noire, arôme naturel), 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, Arôme naturel, Lécithine de soya, Sorbate de potassium, Amidon de blé, Gomme de guar, Sel, 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 270	% Daily Value * % valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 11 g	15 %	
Saturated / saturés 3 g + Trans / trans 0.1 g	16 %	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g Omega-6 / oméga-6 0.6 g		
Omega-6 / omega-6 0.6 g Omega-3 / oméga-3 0.2 g		
Monounsaturated / Monoir	nsaturés 5 g	
Carbohydrate / Glucides 41	g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %	
Sugars / Sucres 23 g	23 %	
Protein / Protéines 2 g		
Cholesterol / Cholestérol 3	0 mg	

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Sodium 180 mg

Potassium 75 mg

Calcium 20 mg

Iron / Fer 1 mg



8 %

2 %

2 %

6 %

Fiche technique

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.

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 6 3/4" (14,1 cm) Hauteur: Quantité de caisse par rangée : 7 0,9 pi³ (0,021 m³) Quantité de rangée : Cubique: 11

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte blanche garnie d'un filling bleuets, crumble dorée.	
Flaveur	Sucré, Vanille, bleuets	
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

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A N/A



Date d'émission: 2024-11-28
Date de révision: 2025-01-27

^{**}Le lot de production se réfère à la date de production du produit