

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau crumble aux framboises

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 70103

Code SCC : 10882875701032

Code UPC : 882875701035

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



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 : Garniture aux framboises (eau, glucose-fructose, framboises, amidon de maïs modifié, purée de pommes (acide ascorbique), pépins de framboises, sel, acide citrique, gomme gellane, benzoate de sodium, sorbate de potassium, citrate de sodium, acide ascorbique, arôme naturel, concentré de carotte noire), 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 240	% 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-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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 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	Pâte blanche garnie d'une garniture framboises, crumble dorée.
Flaveur	Sucré, Vanille, framboises
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

