

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Japonais
Marque : Maison Isabelle

Code client : 01013 **Code fournisseur :** 71013
Code SCC : 10773619010131
Code UPC : 773619010134
Description : Une délicieuse génoise moelleuse, légère et dorée



Format unitaire : 380g **Format portion :** 1/5 gâteau
Emballage : 12 unités / caisse **Poids portion :** 76 g
Coupe : Non coupé **Poids net :** 380 g / unité - 4.56 kg / caisse
Hauteur : 2 16/32po **Poids brut :** 5.25 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Mélange à gâteau (amidon de maïs modifié, sucres (sucre, solides de sirop de maïs), farine de blé enrichie, ingrédients laitiers, levure chimique, sel, esters polyglycériques d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras, gomme de cellulose, huile de canola, arômes naturels), Farine blanche enrichie (blé), Farine de blé, Arôme naturel, Sorbate de potassium. **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 cake (76 g)	
pour 1/5 gâteau (76 g)	
Calories 440	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 23 g	31 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	19 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 6.0 g	
Omega-6 / oméga-6 4 g	
Omega-3 / oméga-3 1.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 13 g	
Carbohydrate / Glucides 54 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 29 g	29 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 85 mg	
Sodium 360 mg	16 %
Potassium 175 mg	5 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %

*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: 2024-03-14

Date de révision: 2024-11-15

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	15 jours
Préparation :	N/A

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 4076- New1 (400g)

Longueur :	18 3/4" (47,6 cm)	Dimension de la palette :	40x48
Largeur :	10 7/8" (27,6 cm)	Quantité sur la palette :	60
Hauteur :	8 7/8" (22,5 cm)	Quantité de caisse par rangée :	10
Cubique :	1,05 pi ³ (0,03 m ³)	Quantité de rangée :	6

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Ccouleur crème avec croûte plus foncée
Flaveur	Saveur subtil d'oeuf et de lait cuit
Texture	Spongieuse

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

