

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Chocolat

Marque : Maison Isabelle

Code client : 01416

Code fournisseur : 71416

Code SCC : 10773619014160

Code UPC : 773619014163

Description : Gâteau moelleux à saveur de chocolat



Format unitaire : 400g

Format portion : 1/5 gâteau

Emballage : 12 unités / caisse

Poids portion : 80 g

Coupe : Non coupé

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

Hauteur : 2 16/32

Poids brut : 5.49 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Farine de blé, Huile de canola, Eau, Oeufs entiers liquides, Poudre de cacao, Poudre de lactosérum, Poudre à pâte, Substitut d'oeuf (farine de soya, gluten de blé, solides de sirop de maïs, alginate de propylène glycol), Poudre de cellulose, Sorbate de potassium, Huile de tounesol, Amylase, Lipase, Amyloglucosidase, Gomme de guar, Sel, Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthane, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium). **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/5 cake (80 g) pour 1/5 gâteau (80 g)	
Calories 300	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 16 g	21 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 3 g	
Omega-3 / oméga-3 1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 230 mg	10 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 40 mg	3 %
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	



450, 2e Avenue
Portneuf (Québec)
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2024-03-14

Date de révision: 2024-11-20

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Congelé
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	30 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	Brun foncé
Flaveur	Chocolat
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

