

Fiche Technique

NOM DU PRODUIT : Pouding chômeur sucres et érable / Sugar and maple pudding cake
FORMAT : 530 g
CODE UPC : 058569155051
CLIENT (R/M) : 704
DESCRIPTION : Gâteau à l'ancienne recouvrant un généreux sirop à l'érable.



INGRÉDIENTS : Sucres (sirop d'érable, sucre, cassonade, sucre liquide inverti), Eau, Farine de blé, Lait entier, Crème 35% M.G. (crème, lait, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Margarine de canola et palme modifié et palmiste modifié, Œufs entiers liquides, Amidon de maïs modifié, Poudre à pâte, Arôme naturel d'érable, Sel. **Contient :** Blé, Lait, Œufs. **Peut contenir :** Soja, Pacanes, Noix de Grenoble, Sulfites, Avoine.

Sugars (maple syrup, sugar, brown sugar, liquid invert sugar), Water, Wheat flour, Whole milk, 35% M.F. cream (cream, milk, carrageenan, cellulose gel, cellulose gum), Canola and modified palm and modified palm kernel margarine, Liquid whole eggs, Modified corn starch, Baking powder, Maple natural flavour, Salt. **Contains :** Wheat, Milk, Eggs. **May contain :** Soy, Pecans, Walnuts, Sulphites, Oats.

EMBALLAGE : Contenant rectangulaire en aluminium avec couvercle de plastique recyclable.

ENTREPOSAGE : Le produit doit être entreposé dans son emballage original, dans des conditions normales de température et d'humidité et de manière à réduire les contaminations.

DURÉE DE VIE : Le produit se conserve 6 mois à une température inférieure à -18°C et 5 jours à une température entre 0 et 4°C. **Mention sur l'emballage :** Garder congelé à -18°C, retirer le couvercle et l'étiquette, réchauffer à 350°F pour environ 15 minutes, déguster et réfrigérer les surplus à 4°C pour 5 jours. / Keep frozen at -18°C, remove the lid and label, reheat at 350°F for about 15 minutes, enjoy and refrigerate leftovers at 4°C for 5 days.

MODE DE CUISSON : Le produit est prêt à manger. Il est recommandé de réchauffer à 350°F pour 15 minutes.

NUMÉRO DE LOT : Le numéro de lot correspond à la date de production, il est imprimé ou étiqueté sur l'emballage primaire et sur l'emballage secondaire. Les trois premiers chiffres réfèrent au jour julien, les quatrièmes et cinquièmes chiffres réfèrent à l'année et la dernière lettre au mois. Exemple : 24910I, 6 septembre 2010.

VALEUR NUTRITIVE :	Valeur nutritive		% VQ* / % DV*	
	Nutrition Facts			
pour 1/6 gâteau (88 g) Per 1/6 cake (88 g)	Lipides / Fat 9 g		12 %	
	saturés / Saturated 3 g		16 %	
	+ trans / Trans 0,2 g			
Calories 280	Glucides / Carbohydrate 33 g			
	Fibres / Fibre 0 g		0 %	
	Sucres / Sugars 29 g		29 %	
* VQ = valeur quotidienne * DV = Daily Value		Protéines / Protein 3 g		
		Cholestérol / Cholesterol 30 mg		
		Sodium 190 mg		8 %
		Potassium 30 mg		1 %
		Calcium 40 mg		3 %
		Fer / Iron 0,75 mg		4 %
		*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup / *5% or less is a little, 15% or more is a lot		