

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Mi-cuit au chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00112

Code UPC : 622267001127

Code SCC : 10622267001124

Description : Délicieux petit gâteau au centre coulant garni d'une ganache au chocolat 50% cacao. Décongeler directement au micro-ondes et servir.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 50 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,100 kg

Poids net : 0,1 kg / unité - 5 kg / caisse

Poids brut : 5,8 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Oeufs entiers liquides, Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Beurre, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Farine de blé traitée thermiquement, Poudre de cacao, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Lécithine de soya. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

| Nutrition Facts | |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Valeur nutritive | |
| Per 1 unit (100 g) | |
| pour 1 unité (100 g) | |
| Calories 390 | % Daily Value * |
| | % valeur quotidienne * |
| Fat / Lipides 27 g | 36 % |
| Saturated / saturés 15 g | |
| + Trans / trans 0.5 g | 78 % |
| Polyunsaturated / polyinsaturés 0.9 g | |
| Omega-6 / oméga-6 0.4 g | |
| Omega-3 / oméga-3 0 g | |
| Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g | |
| Carbohydrate / Glucides 36 g | |
| Fibre / Fibres 2 g | 7 % |
| Sugars / Sucres 29 g | 29 % |
| Protein / Protéines 6 g | |
| Cholesterol / Cholestérol 165 mg | |
| Sodium 50 mg | 2 % |
| Potassium 225 mg | 5 % |
| Calcium 30 mg | 2 % |
| Iron / Fer 3 mg | 17 % |
| *5% or less is a little, 15% or more is a lot | |
| *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup | |



1295, Rue J. A. Bombardier
Saint-Nicolas (Québec)
Canada G7A 2P4

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2013-02-14

Date de révision: 2023-03-24

CONSERVATION

| | |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conditions d'entreposage : | Garder congelé |
| Durée de vie : | 180 jours congelé |
| Durée de vie après décongélation : | N/A |
| Préparation : | Ne pas décongeler le produit. Mettre le gâteau congelé au micro-ondes environ 30 secondes. *Attention, la puissance du micro-ondes peut varier. * |

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 0502 Master écono (56)

| | | | |
|------------|---------------------------------------------|---------------------------------|-----------|
| Longueur : | 16 3/4" (42,9 cm) | Dimension de la palette : | 40" X 48" |
| Largeur : | 13 1/16" (33,2 cm) | Quantité sur la palette : | 56 |
| Hauteur : | 7 1/8" (18,1 cm) | Quantité de caisse par rangée : | 8 |
| Cubique : | 0,9 pi ³ (0,026 m ³) | Quantité de rangée : | 7 |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|
| Apparence | La crème du dessus du gâteau est brillant et brun foncé. |
| Flaveur | C'est un gâteau très sucré et chocolaté. |
| Texture | Le centre du gâteau est coulant et moelleux. Le crème est crémeux. |

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

