

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque avalanche érable

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00131

Code UPC : 622267001318

Code SCC : 10622267001315

Description : Superposition de pâte et de mousseline à l'érable décorée de caramel et de granules de sucre d'érable.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 42 portions

Hauteur : N/A

Format portion : 5,03 x 10,01 cm (1,98" x 2,25")

Poids portion : 0,740 kg

Poids net : 3,1 kg / unité - 6,2 kg / caisse

Poids brut : 7,055 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, sucre d'érable, glucose), Eau, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie blanchie, farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances lactiques modifiées, amidon de maïs modifié, sel de mer, amidon de maïs, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arômes naturels & artificiels), Huile de canola, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Beurre, Arômes naturel et artificiel (arômes naturel et artificiel, eau, propylène glycol, colorant caramel, glucose, glycerine, sulphites), Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfités), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose-fructose, benzoate de sodium), Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Fibre d'agrumes (pulpes d'orange séchées, gomme de guar), Carraghénine.

Contient : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (74 g) pour 1 morceau (74 g)	
Calories 220	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 3 g	16 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.6 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 24 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
Protein / Protéines 1 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 45 mg	2 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %
*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
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur.

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	C'est un gâteau étagé recouvert de cubes de pâtes mis aléatoirement et d'un lignage orangé à la diagonale.
Flaveur	C'est un dessert sucré aux saveurs d'érable et de caramel.
Texture	La pâte est moelleuse. La crème est crémeuse. Les granules sur le dessus du gâteau sont croquantes.

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

