

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Pouding Chômeur
Marque : Hafner Canada
Code fournisseur : 00134
Code SCC : 10622267001346
Code UPC : 622267001349
Description : Gâteau cuit dans un sirop à base de sucre brun.



Format unitaire : 9" X 11" X 2"
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : NA

Format portion : NA
Poids portion : 87 g
Poids net : 1.75 kg / unité - 3.5 kg / caisse
Poids brut : 3.796 kg / caisse

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

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (cassonade, sucre, sirop de maïs (glucose, eau, mélasse, sel, sorbate de potassium, acide citrique, arôme artificiel)), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Farine de blé, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, sucre, ingrédients laitiers modifiés, levure chimique, amidon de maïs, sel, mono et di-glycérides, gomme de cellulose, arôme naturel), Poudre à pâte, Arôme artificiel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

| Nutrition Facts | |
|--|-------------------------------|
| Valeur nutritive | |
| Per 1/20 of the pudding (87 g) pour 1/20 de la pouding (87 g) | |
| Calories 240 | % Daily Value * |
| | % valeur quotidienne * |
| Fat / Lipides 8 g | 11 % |
| Saturated / saturés 1 g | |
| + Trans / trans 0.1 g | 6 % |
| Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g | |
| Omega-6 / oméga-6 1.5 g | |
| Omega-3 / oméga-3 0.6 g | |
| Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g | |
| Carbohydrate / Glucides 39 g | |
| Fibre / Fibres 0 g | 0 % |
| Sugars / Sucres 30 g | 30 % |
| Protein / Protéines 2 g | |
| Cholesterol / Cholestérol 40 mg | |
| Sodium 210 mg | 9 % |
| Potassium 50 mg | 1 % |
| Calcium 30 mg | 2 % |
| Iron / Fer 0.75 mg | 4 % |

*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 : | 1-Laissez décongeler le produit au réfrigérateur. 2-Préchauffer le four conventionnel/convection à 250°F. 3-Recouvrir le produit de papier d'aluminium et réchauffer pendant 30 minutes. |

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 0575 Master pouding

| | | | |
|------------|--|---------------------------------|---------|
| Longueur : | 12 3/4" (32,5 cm) | Dimension de la palette : | 40 x 48 |
| Largeur : | 10" (25,9 cm) | Quantité sur la palette : | 96 |
| Hauteur : | 5 3/4" (14,5 cm) | Quantité de caisse par rangée : | 12 |
| Cubique : | 0,42 pi ³ (0,012 m ³) | Quantité de rangée : | 8 |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|-----------|---|
| Apparence | C'est un gâteau blanc, doré et légèrement imbibé à la base. |
| Flaveur | C'est un dessert très sucré. Goût de vanille et de cassonade. |
| Texture | La pâte est moelleuse et légèrement imbibée à la base. |

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

| Organisme microbologique | 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

