Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Tiramisu en plaque
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00218
Code SCC : 10622267002183
Code UPC : 622267002186
Description : Pâtes à la vanille imbibées de sirop au café, garnis d'une crème au fromage mascarpone et saupoudrés de cacao.

Format unitaire : Plaques 12'' x 16''
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 0,072 kg
Poids net : 2,6 kg / unité - 5,2 kg / caisse
Poids brut : 5,985 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Eau, Garniture à la crème (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, sucre, caséinate de sodium (lait), cellulose modifié, esters lactyliques d'acides gras, stearoyl-2-lactylatede sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Mélange à gâteau (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, Huile de canola, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Fromage mascarpone (crème, lait, poudre de lait écrémé, gomme de caroube, acide citrique, carraghénine), Café, Poudre de cacao, Gélatine, Poudre à pâte, Fécule de maïs. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1/36 of cake (72 g)
pour 1/36 du gâteau (72 g)

Calories 180	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 6 g	31 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 21 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 75 mg	
Sodium 30 mg	1 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %

*5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Fiche technique

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 réfrigérateurur.

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)
Largeur : 13 1/16" (33,2 cm)
Hauteur : 7 1/8" (18,1 cm)
Cubique : 0,9 pi^3 (0,026 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 56
Quantité de caisse par rangée : 8
Quantité de rangée : 7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau étagé composé de pâte gâteau vanille entrecoupée de crème blanche. Le tout recouvert d'une poudre fine brune.
Flaveur	Goût intense de café et de cacao. Léger goût mascarpone et de vanille. Sucré.
Texture	La pâte est bien imbibée et moelleuse.La crème est onctueuse.

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