

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Mille-feuilles
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00230
Code SCC : 10622267002305
Code UPC : 622267002308

Description : Pâte feuilletée, étagée de crème pâtissière et de crème chantilly, et décorée d'un fondant blanc.



Format unitaire : Portions individuelles
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : 27 portions
Hauteur : 35mm à 40mm

Format portion : 99mm x 44mm
Poids portion : 0,113 kg
Poids net : 3,05 kg / unité - 6,1 kg / caisse
Poids brut : 6,903 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Pâte feuilletée (farine de blé, margarine d'huile de canola, d'huile de palme et d'huile de palme modifiée (lécithine de soya), eau, sel, chlorhydrate de L Cystéine, xylanase), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Eau, Sucres (sucre, sucre à glacer, glucose), Fondant (sucres (sucre, glucose), eau), 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Arôme artificiel, Gélatine, Beurre, Huile de canola, Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Fibre d'agrumes (pulpes d'orange séchées, gomme de guar), Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Oeufs, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (113 g) pour 1 morceau (113 g)	
Calories 360	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 22 g	29 %
Saturated / saturés 11 g	
+ Trans / trans 0.4 g	57 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



450, 2e Avenue
 Portneuf (Québec)
 Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2023-09-25
 Date de révision: 2023-09-25

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	180 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	3 jours réfrigérés
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 d'un glaçage blanc mat avec un lignage mille-feuilles brun de couleur brun foncé.
Flaveur	Odeur de vanille. C'est un dessert très sucré au goût de vanille et au beurre.
Texture	Les crèmes sont crémeuses. La pâte feuilletée est friable et légèrement humide à la base.

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



450, 2e Avenue
 Portneuf (Québec)
 Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2023-09-25

Date de révision: 2023-09-25