

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque avalanche à l'érable

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00231

**Code SCC :** 10622267002312

**Code UPC :** 622267002315

**Description :** Superposition de pâte et de mousseline à l'érable, le tout décoré de caramel et de granules de sucre d'érable.

**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,086 kg

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

**Poids brut :** 7,023 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, 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, glycérine, sulfites), Poudre à pâte, Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfites), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose fructose, benzoate de sodium), Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/36 of cake (86 g) pour 1/36 du gâteau (86 g)	
<b>Calories 290</b>	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
<b>Fat / Lipides</b> 15 g	20 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	18 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 36 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
<b>Protein / Protéines</b> 2 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 45 mg	
<b>Sodium</b> 250 mg	11 %
<b>Potassium</b> 50 mg	1 %
<b>Calcium</b> 30 mg	2 %
<b>Iron / Fer</b> 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 :	Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur.

## CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: 7 163  
 Signification du numéro de lot: 7 = Année  
 163 = 163<sup>e</sup> 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 <sup>3</sup> (0,026 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	7

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau étagé recouvert de cubes de pâtes mis aléatoirement et d'un lignage à la diagonale de couleur orangé.
Flaveur	C'est un dessert sucré aux saveurs d'érable et de caramel.
Texture	La pâte est moelleuse. La crème est crémeuse et les granules 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

