

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque guimauve royale

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00233

**Code SCC :** 10622267002336

**Code UPC :** 622267002339

**Description :** Pâte au chocolat garnie d'une mousse à la vanille incrustée de caramel et décorée de mini-guimauves.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,061 kg

**Poids net :** 2,2 kg / unité - 4,4 kg / caisse

**Poids brut :** 5,203 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Garniture à dessert (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, 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), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturelle), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances laitières 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), Guimauves (sirop de maïs, sucre, dextrose, amidon de maïs modifié, gélatine, eau, arômes naturel et artificiel, pyrophosphate tétrasodique), Eau, Sucres (sucre, glucose), 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, Arôme artificiel, Gélatine, Poudre de cacao, Nappage (sucres (sucre, glucose, purée de pommes (acide ascorbique)), eau, pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Poudre à pâte, Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthan, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium). **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 of cake (61 g) pour 1/36 du gâteau (61 g)	
Calories 170	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides</b> 12 g	16 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.1 g	41 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.6 g	
Omega-6 / oméga-6 0.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 1.5 g	
<b>Carbohydate / Glucides</b> 23 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 18 g	18 %
<b>Protein / Protéines</b> 2 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 20 mg	
<b>Sodium</b> 85 mg	4 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
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	



1295 Rue J.A Bombardier  
Saint-Nicolas, Qc  
Canada G7A 2P4

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2013-10-22

Date de révision: 2024-02-09

## 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 composé d'une pâte brune foncée surmontée de crème blanche. Le tout décoré de mini guimauve blanche et de lignage aléatoire brun et orangé.
Flaveur	Goût de vanille, de chocolat et de caramel.
Texture	La pâte est moelleuse. La crème est onctueuse. Les guimauves sont collantes.

## 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

