

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque Avalanche au chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00236

Code UPC : 622267002360

Code SCC : 10622267002367

Description : Pâte au chocolat garnie d'une ganache au chocolat à 50 % de cacao et recouverte d'un miroir au chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,059 kg

Poids net : 2,47 kg / unité - 4,94 kg / caisse

Poids brut : 5,743 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à gâteau (sucre, farine de blé enrichie, poudre de cacao, amidon de maïs modifié, huile de canola, substances laitières modifiées, poudre à pâte, substances laitières, sel, amidon de blé, gomme de cellulose, gomme de xanthane, gomme de guar, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Sucres (sucre, glucose), 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), Beurre, 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), Poudre de cacao, 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 1/42 of cake (59 g) pour 1/42 du gâteau (59 g)	
Calories 230	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 4 g	21 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.6 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 18 g	18 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 135 mg	6 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %
*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: 2014-05-15

Date de révision: 2023-05-25

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^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 de couleur brun recouvert de cubes de pâtes mis aléatoirement sur le dessus du dessert. Le tout recouvert d'un lignage brun quadrillé.
Flaveur	C'est un dessert sucré et choolaté.
Texture	La pâte est moelleuse et légèrement humide en surface. La ganache est crémeuse.

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



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

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2014-05-15

Date de révision: 2023-05-25