

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Plaque gâteau Red Velvet

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00241

**Code SCC :** 10622267002411

**Code UPC :** 622267002414

**Description :** Pâte Red Velvet garnie d'une glacage au fromage à la crème.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** 38 mm - 42 mm

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,083 kg

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

**Poids brut :** 4,736 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), 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, Eau, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Fromage à la crème (substances lactières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Fondant (sucres (sucre, glucose), eau), Rouge allura, Poudre de cacao, Poudre à pâte, Arômes naturel et artificiel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfités.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/24 cake (83 g) pour 1/24 gâteau (83 g)	
<b>Calories 330</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 19 g</b>	25 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	24 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 38 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 45 mg</b>	
<b>Sodium 250 mg</b>	11 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 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	



545, de l'Industrie  
Beloil (Québec)  
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2023-06-21

Date de révision: 2024-02-07

## 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 0893 Master PC

Longueur :	17,1" (43,3 cm)
Largeur :	13,0" (33 cm)
Hauteur :	5,5" (13,9 cm)
Cubique :	0,71 pi <sup>3</sup> (0,02 m <sup>3</sup> )

Dimension de la palette :	40" x 48"
Quantité sur la palette :	80
Quantité de caisse par rangée :	8
Quantité de rangée :	10

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte rouge avec glaçage blanc
Flaveur	Chocolaté, sucré
Texture	Moelleux

## 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

