

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque Gâteau Chocolat
Marque : Hafner Canada
Code fournisseur : 00243
Code SCC : 10622267002435
Code UPC : 622267002438
Description : Pâte au chocolat garnie d'une crème à saveur de chocolat.



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, sucre à glacer, 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, Eau, Huile de canola, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Poudre de cacao, Beurre, Flocons de chocolat (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, poudre de lait entier, matière grasse du lait, arôme naturel de vanille), Poudre de lait écrémé, Poudre à pâte, 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), Sel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/24 cake (83 g) pour 1/24 gâteau (83 g)	
Calories 330	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 18 g	24 %
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 8 g	
Carbohydrate / Glucides 40 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 250 mg	11 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 30 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	



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 0893 Master PC

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

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 et crème couleur chocolat.
Flaveur	Chocolat et 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

