

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque Gâteau Vanille

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00246

Code SCC : 10622267002466

Code UPC : 622267002469

Description : Pâte à la vanille garnie d'une crème au beurre à la vanille et de brisures de biscuit à la vanille.



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 : 4,73 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), Beurre, Croquant à saveur de vanille (farine de blé enrichie, sucres (sucre, sucre inverti, glucose), shortening d'huile végétale (huile de canola, de palme et de palme modifiée), eau, poudre à pâte, amidon de maïs modifié, arôme naturel, rocou), Poudre de lait écrémé, Poudre à pâte, Sel, Arôme artificiel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/24 of cake (83 g) pour 1/24 du gâteau (83 g)	
Calories 330	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 4 g	
+ Trans / trans 0.2 g	21 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 8 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 50 mg	
Sodium 280 mg	12 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
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
Beloeil (Québec)
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2023-06-21

Date de révision: 2023-11-15

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 blanche garnie d'une crème blanche et de brisures de biscuit.
Flaveur	Sucré, goût de vanille
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

