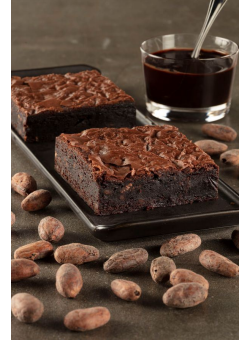


IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque Brownie
Marque : Hafner Canada
Code fournisseur : 00247
Code SCC : 10622267002473
Code UPC : 622267002476
Description : Brownies au chocolat moelleux.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : N/A
Format portion : N/A
Poids portion : 0,064 kg
Poids net : 2,3 kg / unité - 4,6 kg / caisse
Poids brut : 5,336 kg / caisse
Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Farine (blé), Huile de canola, Eau, Poudre de cacao, Oeufs entiers liquides, Pépites de chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Amidon de maïs modifié, Sel, Glycérine, 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), Bicarbonate de sodium, Enzymes (farine de blé enrichie, enzyme (amylase), sel). **Contient :** Blé, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Lait, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 piece (64 g) pour 1/36 morceau (64 g)	
Calories 240	
% Daily Value*	
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 2.5 g	13 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 35 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %

*% Daily Value is a guide, 15% or more is a lot, 15% or less is a little, 15% or more is a lot, 15% or less is a little.



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 couleur chocolat.
Flaveur	Chocolat et sucré.
Texture	La pâte est dense et légèrement sèche.

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

