

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau économique en plaque cappuccino

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00249

Code UPC : 622267002490

Code SCC : 10622267002497

Description : Pâte au chocolat, étagée d'une garniture fouettée au café et au chocolat, le tout recouvert de brisures de biscuits au chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 63 portions pré-marquées

Hauteur : 46 mm

Format portion : 43 mm x 43 mm

Poids portion : 0,024 kg

Poids net : 1,5 kg / unité - 3 kg / caisse

Poids brut : 3,797 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), Eau, Garniture à la crème (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, sucre, caséinate de sodium (lait), cellulose modifié, esters lactyliques d'acides gras, stearoyl-2-lactylatede sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Croquant à saveur de chocolat (sucres (sucre, glucose), farine de blé enrichie, shortening d'huile végétale (canola, palme et huile de palme modifiée), cacao, amidon de maïs modifié, arôme naturel), Sucre, Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), 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), Arôme artificiel, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Colorant caramel (sulfites), Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 3 pieces (144 g) pour 3 morceaux (144 g)	
Calories 450	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 26 g	35 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.5 g	43 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 5.0 g	
Omega-6 / oméga-6 3.5 g	
Omega-3 / oméga-3 1.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 10 g	
Carbohydrate / Glucides 56 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 39 g	39 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 75 mg	
Sodium 360 mg	16 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 2.5 mg	14 %

*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 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 composé de pâtes au chocolat brunes foncées entrecoupées de garniture fouettée brune pâle et recouverte de granules brunes.
Flaveur	C'est un gâteau légèrement sucré à saveur de chocolat et café.
Texture	La pâte est très moelleuse et la garniture fouettée est légère et aérée. Les granules sont croquantes.

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



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

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2013-10-22

Date de révision: 2023-04-25