

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau économique en plaque au chocolat
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 00250
Code UPC : 622267002506
Code SCC : 10622267002503
Description : Pâte au chocolat étagée d'une garniture fouettée au chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : 63 portions pré-marquées
Hauteur : 36 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), 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), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, 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), Sucre, Flocons de chocolat (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, poudre de lait entier, matière grasse du lait, arôme naturel de vanille), 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), 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 (72 g) pour 3 morceaux (72 g)	
Calories 220	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 4.5 g	23 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
Carbohydrate / Glucides 27 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
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 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 entrecoupée de garniture fouettée brune très pâle et recouverte de copeaux brun.
Flaveur	C'est un gâteau légèrement sucré à saveur de chocolat.
Texture	La pâte est moelleuse et la garniture fouettée est légère et

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

