

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau économique aux fraises en plaque

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00252

Code UPC : 622267002520

Code SCC : 10622267002527

Description : Génoise à la vanille entrecoupée de garniture fouettée aux fraises.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 63 portions pré-marquées

Hauteur : 32 mm

Format portion : 43 mm x 43 mm

Poids portion : 0,027 kg

Poids net : 1,7 kg / unité - 3,4 kg / caisse

Poids brut : 4,197 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, 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, stearyl-2-lactylate de sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie blanchie, 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 naturelle), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, 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 (sucre liquide, propylène glycol, eau, alcool éthylique, arômes naturel et artificiel, rouge allura), Gelée décorative (sucres (sucre, glucose), eau, amidon de maïs modifié, acide citrique, sel, agar agar, sorbate de potassium, benzoate de sodium), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Gomme de xanthane, Rouge allura.

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 (81 g) pour 3 morceaux (81 g)	
Calories 200	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 4 g	21 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 22 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 1 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 30 mg	1 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2013-11-06

Date de révision: 2023-06-06

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 pâte blanche dorée entrecoupée de garniture fouettée rose et recouverte d'un lignage rouge à la diagonale.
Flaveur	C'est un gâteau légèrement sucré à saveur de fraise.
Texture	La pâte est moelleuse et légèrement humide en surface dû au sirop. La garniture fouettée est légère et aérée.

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

