

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque Brownies
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00254
Code SCC : 10622267002541
Code UPC : 622267002544
Description : Pâte brownies et aux noix de Grenoble recouverte d'un glaçage au chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : 36 mm - 40 mm

Format portion : N/A
Poids portion : 0,075 kg
Poids net : 2,7 kg / unité - 5,4 kg / caisse
Poids brut : 5,917 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à brownies (sucres (sucre, solides de sirop de maïs), farine de blé enrichie, poudre de cacao, shortening d'huile végétale (huile de palme, de l'huile de canola, de l'huile de palme modifiée), farine de soya, sel, monoglycérides distillés, vanilline, colorant caramel, gomme de xanthane), Eau, Oeufs entiers liquides, Shortening d'huiles végétales (huiles de palme modifiées, huile de canola), Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Noix de Grenoble, Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Beurre, Poudre de cacao. **Contient :** Blé, Lait, Noix de Grenoble, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 of cake (75 g) pour 1/36 du gâteau (75 g)	
Calories 290	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 6 g	
+ Trans / trans 0.2 g	31 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 26 g	26 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 15 mg	1 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 20 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 :	270 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	C'est un gâteau de couleur brun. Le glaçage sur le dessus du gâteau est vague. La pâte est aérée.
Flaveur	C'est un dessert très chocolaté et sucré.
Texture	La pâte est dense et légèrement sèche. Le glaçage est onctueux et crémeux.

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

