

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau caramel et poires en plaque

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00256

**Code SCC :** 10622267002565

**Code UPC :** 622267002568

**Description :** Pâte à la vanille garnie de morceaux de poires et d'une mousseline à la vanille, le tout décoré de caramel et de brisures de biscuit à la vanille.



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,067 kg

**Poids net :** 2,4 kg / unité - 4,8 kg / caisse

**Poids brut :** 5,603 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Eau, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances lactières modifiées, amidon de maïs modifié, sel de mer, amidon de maïs, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arômes naturels & artificiels), Sucres (sucre, glucose), Poires (poires, eau, sucre), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Oeufs entiers liquides, Mélange à gâteau (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 naturels), 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Croquant à saveur de vanille (farine de blé enrichie, sucres (sucre, sucre inverti, glucose), shortening d'huile végétale (huile de canola, de palme et de palme modifiée), eau, poudre à pâte, amidon de maïs modifié, arôme naturel, rocou), Beurre, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/36 of cake (67 g) pour 1/36 du gâteau (67 g)	
<b>Calories 200</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 10 g</b>	13 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	18 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.6 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 26 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
<b>Protein / Protéines 1 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 20 mg</b>	
<b>Sodium 105 mg</b>	5 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0.4 mg	2 %
*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<sup>e</sup> 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 <sup>3</sup> (0,026 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	7

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	L'apparence du produit est hétérogène. Couleur mât.
Flaveur	Goût intense de caramel et de vanille. Sucré et goût subtile de poires.
Texture	La crème est légère en bouche. La pâte est 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

