

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque duo chocolat

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 00257

**Code UPC :** 622267002575

**Code SCC :** 10622267002572

**Description :** Pâte au chocolat recouverte de mousses au chocolat noir et au chocolat blanc.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,083 kg

**Poids net :** 3 kg / unité - 6 kg / caisse

**Poids brut :** 6,799 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Eau, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Sucres (sucre, glucose), Mélange à gâteau (sucre, farine de blé enrichie, poudre de cacao, amidon de maïs modifié, huile de canola, substances lactières modifiées, poudre à pâte, substances lactières, sel, amidon de blé, gomme de cellulose, gomme de xanthane, gomme de guar, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Nappage (sucres (sucre, glucose, purée de pommes (acide ascorbique)), eau, pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), 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), Huile de canola, Poudre de cacao, Arôme artificiel, 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), Beurre, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), 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 1/36 of cake (83 g) pour 1/36 du gâteau (83 g)	
Calories 270	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides</b> 16 g	24 %
Saturated / saturés 6 g	31 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.6 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monosaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 28 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
<b>Protein / Protéines</b> 2 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 30 mg	
Sodium 85 mg	4 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

\*% Daily Value is based on diet guidelines. Values are approximate and may vary slightly.



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

## 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 lisse et brillant. C'est un gâteau
Flaveur	Goût très chocolaté.
Texture	Les crèmes sont mousseuses et légères. La pâte est molleuse.

## 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

