

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque aux carottes

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00262

Code SCC : 10622267002626

Code UPC : 622267002629

Description : Pâte aux carottes et aux noix de Grenoble garnie d'un glaçage au fromage, décoré de poudre de noisettes.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,058 kg

Poids net : 2,1 kg / unité - 4,2 kg / caisse

Poids brut : 4,717 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Farine (blé), Carottes, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Fromage à la crème (substances lactières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Morceaux d'ananas (ananas, jus d'ananas), Fondant (sucres (sucre, glucose), eau), Noix de Grenoble, Poudre à pâte, Noisettes, Épices, Bicarbonate de sodium, Sel, Arôme artificiel, Tartrazine, Jaune soleil FCF. **Contient :** Blé, Lait, Noisettes, Noix de Grenoble, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 of cake (58 g) pour 1/36 du gâteau (58 g)	
Calories 210	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 3 g	
+ Trans / trans 0.1 g	16 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 26 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 17 g	17 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 95 mg	4 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



545, de l'Industrie
Beloil (Québec)
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2009-03-06

Date de révision: 2024-01-12

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	210 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 composé d'une pâte orangé brune surmontée d'un glaçage blanc recouvert de poudre fine de couleur brune.
Flaveur	C'est un gâteau légèrement sucré à saveur de carottes et noix avec un goût de fromage à la crème.
Texture	La pâte est dense et légèrement sèche. Le glaçage est très 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

Peut contenir des noyaux, coquilles, tiges et autres fragments

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A

