

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Plaque aux bananes

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00268

**Code SCC :** 10622267002688

**Code UPC :** 622267002681

**Description :** Pâte aux bananes garnie d'une mousseline à la vanille, et décorée de copeaux de chocolat marbré et de lignage au chocolat.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,096 kg

**Poids net :** 2,3 kg / unité - 4,6 kg / caisse

**Poids brut :** 5,336 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Bananes, Farine (blé), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Eau, Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Fondant (sucres (sucre, glucose), eau), Flocons d'avoine, Poudre de lait écrémé, Copeaux de chocolat au lait (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), Arôme artificiel, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Sel. **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 1/24 of cake (96 g) pour 1/24 du gâteau (96 g)	
<b>Calories 330</b>	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 17 g</b>	23 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	24 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 8 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 42 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
<b>Protein / Protéines 4 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 45 mg</b>	
<b>Sodium 160 mg</b>	7 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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  
Beloeil (Québec)  
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2023-10-05

Date de révision: 2023-12-15

## 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<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 0893 Master PC

Longueur :	17,1" (43,3 cm)
Largeur :	13,0" (33 cm)
Hauteur :	5,5" (13,9 cm)
Cubique :	0,71 pi <sup>3</sup> (0,02 m <sup>3</sup> )

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	Pâte jaunâtre, garnie d'un glaçage blanc/beige. Copeau de chocolat marbré.
Flaveur	Banane, fromage à la crème, sucré.
Texture	Moelleux

## 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

