

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque au sucre à la crème  
**Marque :** Hafner Canada  
**Code de produit :** 00272  
**Code SCC :** 10622267002725  
**Code UPC :** 622267002728  
**Description :** Pâte à la vanille recouverte de sucre à la crème.



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"  
**Emballage :** 2 unités / caisse  
**Coupe :** Non coupé  
**Hauteur :** N/A  
**Format portion :** N/A  
**Poids portion :** 0,072 kg  
**Poids net :** 2,6 kg / unité - 5,2 kg / caisse  
**Poids brut :** 5,717 kg / caisse  
**Produit Casher :** Non  
**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, cassonade), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), 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), Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Nappage (eau, sucre, sirop de maïs (sulfites), pectine, acide citrique, carraghénine, sorbate de potassium, arôme naturel et artificiel, citrate de sodium, chlorure de potassium, chlorure de calcium, mono- et diglycérides, gomme xanthane, huile de canola, hexamétaphosphate de sodium, oléorésine de paprika), Féculé de maïs, Amidon de maïs modifié, Poudre à pâte, Carraghénine.  
**Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/36 of cake (72 g) pour 1/36 du gâteau (72 g)	
<b>Calories 240</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides 14 g</b>	19 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	24 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.6 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 30 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 50 mg</b>	
<b>Sodium 180 mg</b>	8 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
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	



## 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	La pâte est alvéolée. Le sucre à la crème est brillant et vagué irrégulièrement.
Flaveur	Goût de crème et de vanille. Très sucré.
Texture	La pâte est moelleuse. Le sucre à la crème est crémeux et lisse.

## 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

