

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque érable canadien

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 00273

**Code UPC :** 622267002735

**Code SCC :** 10622267002732

**Description :** Génoise à la vanille garnie de mousseline à l'érable, le tout recouvert de granules de sucre d'érable.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,057 kg

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

**Poids brut :** 5,585 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Eau, Sucres (sucre, sucre d'érable, glucose), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), 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), Oeufs entiers liquides, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie blanchie, 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 naturelle), 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), Beurre, Arômes naturel et artificiel (arômes naturel et artificiel, eau, propylène glycol, colorant caramel, glucose, glycerine, sulfites), Gomme de xanthane, Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfites), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose-fructose, benzoate de sodium). **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/42 of cake (57 g) pour 1/42 du gâteau (57 g)	
<b>Calories 160</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides</b> 10 g	13 %
Saturated / saturés 2.5 g	13 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.9 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 13 g	13 %
<b>Protein / Protéines</b> 1 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 25 mg	
<b>Sodium</b> 25 mg	1 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.1 mg	1 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



450, 2e Avenue  
Portneuf (Québec)  
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2011-02-17

Date de révision: 2023-04-25

## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder Congelé
Durée de vie :	270 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	Le crémage et la pâte sont beige et pâle. Le dessus est nappé d'un miroir marbré brun et de sucre d'érable
Flaveur	Goût d'érable vanillé. Sucré.
Texture	La crème est soyeuse. La pâte est moelleuse et 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

