

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque Boston

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00275

Code UPC : 622267002759

Code SCC : 10622267002756

Description : Superposition de pâtes et d'une crème à la vanille recouverte d'un miroir au chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,072 kg

Poids net : 2,6 kg / unité - 5,2 kg / caisse

Poids brut : 5,997 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, 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), Sucre, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), 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 naturels), Oeufs entiers liquides, 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), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Gélatine, Arôme artificiel, Beurre, Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (pulpes d'orange séchées, gomme de guar), Carraghénine. **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 (72 g)
pour 1/36 du gâteau (72 g)

Calories 210	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	19 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 21 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 30 mg	1 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
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



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2009-03-06

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^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 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 ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau étagé recouvert d'un glaçage brun avec des lignes blanches.
Flaveur	Au goût de vanille et de chocolat.
Texture	La pâte est moelleuse et aérée. La crème est crémeuse.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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

