

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque Reine Élisabeth

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00279

Code SCC : 10622267002794

Code UPC : 622267002797

Description : Pâte aux dattes et aux noix de Grenoble recouverte d'un glaçage à la noix de coco.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,610 kg

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

Poids brut : 5,117 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Glaçage (sucres (sucre, glucose, glucose-fructose), noix de coco (noix de coco, sulfites), eau, shortening d'huile de palme modifiée, poudre de lait écrémé, propylèneglycol, acide citrique, sel, lécithine de soya, sorbate de potassium, gomme xanthane, colorant caramel, polysorbate 60, arôme naturel et artificiel, Agar-agar, bêta-carotène), Sucre, Purée de datte (dattes, eau, sucres (glucose, sucre), amidon de maïs modifié, sel, colorant caramel, acide citrique, sorbate de potassium), Farine (blé), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Noix de Grenoble, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Sel, Épices, Arôme artificiel. **Contient :** Blé, Lait, Noix de Grenoble, Oeufs, Soya, Sulfites. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de macadamia, Pacanes.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 of cake (63 g) pour 1/36 du gâteau (63 g)	
Calories 210	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	18 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 31 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 105 mg	5 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*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: 2009-03-06

Date de révision: 2023-11-15

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 filandreux de crouleur crème mat.
Flaveur	C'est un gâteau au goût de noix de coco, de vanille et de dattes.
Texture	C'est un dessert compact. Le glaçage est filandreux. La crème est humide et 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

Peut contenir des noyaux, coquilles, tiges et autres fragments

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A

