

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque au chocolat et aux bananes

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 00281

**Code SCC :** 10622267002817

**Code UPC :** 622267002810

**Description :** Pâte maison aux bananes garnie de mousseline au chocolat et décorée de copeaux de chocolat marbrés.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** 36 portions

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** 5,03 x 6,65 cm (1.98" x 2.62")

**Poids portion :** 0,047 kg

**Poids net :** 1,7 kg / unité - 3,4 kg / caisse

**Poids brut :** 4,169 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Bananes, Sucres (sucre, glucose), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Farine de blé entier, Farine (blé), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Inuline (racine de chicorée), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Copeaux de chocolat au lait (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), 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), Poudre à pâte, Beurre, Bicarbonate de sodium, Sel, 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.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1 serving (47 g) pour 1 portion (47 g)	
<b>Calories 130</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 9 g</b>	12 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 18 g</b>	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 9 g	9 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 30 mg</b>	
<b>Sodium 75 mg</b>	3 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 20 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	



## 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	La pâte est dense. Le crémage est de couleur brun mât.
Flaveur	Goût de banane. La crème est savoureuse.
Texture	La pâte est consistante et fibreuse. La crème est onctueuse.

## 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

