

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque chocofruits

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00283

**Code SCC :** 10622267002831

**Code UPC :** 622267002834

**Description :** Pâte au chocolat garnie d'une mousse vanillée et de petits fruits en dés (fraises, ananas, pêches et mangues).



**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 :** 52 g

**Poids net :** 1.9 kg / unité - 3.8 kg / caisse

**Poids brut :** 4.371 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Mélange de fruits (fraises, ananas, pêches, mangues), Sucre, 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, Huile de canola, Eau, Crème anglaise (lait partiellement écrémé, sucre, arôme artificiel, carraghénine, gomme de cellulose, gomme de guar, mono et diglycérides, alginate de sodium, rocou, curcuma), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Inuline (racine de chicorée), 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), Poudre de cacao, Gélatine, Poudre à pâte. **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 serving (52 g) pour 1 portion (52 g)	
<b>Calories 140</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides 7 g</b>	9 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 17 g</b>	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 10 g	10 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 30 mg</b>	
<b>Sodium 120 mg</b>	5 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0.4 mg	2 %
*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: 2011-03-28

Date de révision: 2025-01-27

## 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	L'apparence du produit est hétérogène, coloré et brillant.
Flaveur	C'est un gâteau vanillé et fruité. Goût délicat de chocolat. Légèrement sucré.
Texture	La pâte est moelleuse. La crème est semi-liquide.

## 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

