

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque chocofruits

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 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 : 0,052 kg

Poids net : 1,9 kg / unité - 3,8 kg / caisse

Poids brut : 4,359 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à gâteau (sucre, farine de blé enrichie, poudre de cacao, amidon de maïs modifié, huile de canola, substances laitières modifiées, poudre à pâte, substances laitières, sel, amidon de blé, gomme de cellulose, gomme de xanthane, gomme de guar, arômes naturels), Mélange de fruits (fraises, ananas, pêches, mangues), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Crème anglaise (lait partiellement écrémé, sucre, arôme artificiel, carraghénine, gomme de cellulose, gomme de guar, mono et diglycérides, alginate de sodium, rocou, curcuma), Eau, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), 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), Gélatine.

Contient : Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 serving (52 g)	
pour 1 portion (52 g)	
Calories 140	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 8 g	11 %
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 3.5 g	
Carbohydrate / Glucides 17 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 11 g	11 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 110 mg	5 %
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^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	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 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

