

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque aux framboises
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 00284
Code SCC : 10622267002848
Code UPC : 622267002841
Description : Pâte à la vanille garnie de confiture maison et de brisures de framboises.



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 : 0,050 kg
Poids net : 1,8 kg / unité - 3,6 kg / caisse
Poids brut : 4,369 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Framboises, 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, 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), Amidon de maïs modifié, Pectine, Poudre à pâte. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 serving (50 g) pour 1 portion (50 g)	
Calories 110	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 6 g	8 %
Saturated / saturés 0.5 g	3 %
+ Trans / trans 0.1 g	
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 14 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 11 g	11 %
Protein / Protéines 1 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 25 mg	1 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %
*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	La pâte est moelleuse. L'apparence du produit est granuleuse et brillante.
Flaveur	Goût de framboises, légèrement amer et sucré.
Texture	La pâte est moelleuse. La confiture est savoureuse.

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

