

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque au yogourt et fruit de la passion

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00287

Code SCC : 10622267002879

Code UPC : 622267002872

Description : Pâte à l'avoine surmontée d'une garniture maison aux fruits de la passion et d'une mousse au yogourt, décorée d'un miroir coloré.

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 : 0,055 kg

Poids net : 2 kg / unité - 4 kg / caisse

Poids brut : 4,769 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (purée fruit de la passion (eau, concentré fruits de la passion, sucre), purée de poires (poires (poires, eau, sirop de maïs à haute teneur en fructose, sirop de maïs), eau, sucre), sucre), Yogourt nature (lait écrémé, crème, concentré de protéines de lactosérum, amidon de maïs modifié, protéines de lait, culture bactérienne active, vitamine D3), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Blancs d'oeuf liquides, Eau, 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), 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), Inuline (racine de chicorée), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Flocons d'avoine, Gélatine, Amidon de maïs modifié, Arôme naturel, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Pectine, Jaune soleil FCF, Agar-agar **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 (56 g) pour 1 portion (56 g)	
Calories 80	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 3.5 g	5 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.3 g	
Omega-6 / oméga-6 0.2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 0.7 g	
Carbohydrate / Glucides 12 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 7 g	7 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	
Sodium 30 mg	1 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.1 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 :	3 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 luisant, lisse et uniforme. C'est un gâteau étagé.
Flaveur	Légèrement acidulée. Goût propre aux fruits de la passion.
Texture	La mousse est légère et aérée. La pâte est dense et sèche.

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

