

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque éruption aux framboises

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00303

Code SCC : 10622267003036

Code UPC : 622267003039

Description : Pâtes à la vanille recouvertes d'une confiture de framboises et d'une crème à la vanille, le tout décoré de framboises.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : 45 mm

Format portion : N/A

Poids portion : 0,105 kg

Poids net : 3,8 kg / unité - 7,6 kg / caisse

Poids brut : 8,409 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Sucre, Garniture de framboises (glucose-fructose, eau, framboises, amidon de maïs modifié, sel, gomme gellane, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium, citrate de sodium, colorants (rouge allura, bleu brillant FCF), arômes naturels et artificiels), Framboises, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), 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, Framboises, Huile de canola, 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), 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), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Gélatine, Arôme artificiel, Beurre, Poudre à pâte, Rouge allura, Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 of cake (105 g) pour 1/36 du gâteau (105 g)	
Calories 230	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 11 g	15 %
Saturated / saturés 3 g	
+ Trans / trans 0.2 g	16 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 34 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 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	



545, de l'Industrie
Beloeil (Québec)
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2019-11-25

Date de révision: 2023-09-18

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	C'est un gâteau étagé composé de pâtes entrecoupées de différentes garnitures avec une confiture et une crème blanche. Recouvert de fruits rouges et miroir rouge et d'un lignage aléatoire blanc.
Flaveur	C'est un gâteau sucré à saveur de vanille et de framboises
Texture	La pâte est moelleuse et légèrement humide en surface dû aux fruits. La crème est légère.

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

