

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque aux carottes

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00413

Code SCC : 10622267004132

Code UPC : 622267004135

Description : Deux étages de pâtes aux carottes garnies d'un glaçage à base de fromage à la crème.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,076 kg

Poids net : 2,75 kg / unité - 5,5 kg / caisse

Poids brut : 6,315 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, sucre à glacer), Fromage à la crème (substances lactières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Farine (blé), Carottes, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Morceaux d'ananas (ananas, jus d'ananas), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Poudre à pâte, Féculé de maïs, Glycérine, Amidon de maïs modifié, Épices, Bicarbonate de sodium, Sel, Carraghénine, Arôme naturel, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar). **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 (76 g) pour 1/36 de gâteau (76 g)	
Calories 260	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 4 g	
+ Trans / trans 0.2 g	21 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 33 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 50 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
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	



1295 Rue J.A Bombardier
Saint-Nicolas, Qc
Canada G7A 2P4

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2024-01-05

Date de révision: 2024-02-29

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	210 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	Deux étages de pâte aux carottes, garnies d'une crème beige.
Flaveur	La pâte est sucrée avec un léger goût d'épices. La crème a un léger goût caractéristique du fromage à la crème.
Texture	Les pâtes sont moelleuses et humides. La crème est crémeuse.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	Compte
Compte Total BHA	< 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

