

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque Gâteau Chocolat

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00420

Code SCC : 10622267004200

Code UPC : 622267004203

Description : Pâte au chocolat.

Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur :

Format portion : N/A

Poids portion : 77 g

Poids net : 1.85 kg / unité - 3.7 kg / caisse

Poids brut : 4.431 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Oui

Fabriqué au Canada

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients** : Sucre, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Farine de blé, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, sucre, ingrédients laitiers modifiés, levure chimique, amidon de maïs, sel, mono et di-glycérides, gomme de cellulose, arôme naturel), Poudre de cacao, Poudre à pâte. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

## Nutrition Facts

## Valeur nutritive

Per 1/24 cake (77 g)  
pour 1/24 gâteau (77 g)

## Calories 280

% Daily Value \*

% valeur quotidienne \*

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Fat / Lipides                   | 15 g  | 20 % |
| Saturated / saturés             | 1.5 g |      |
| + Trans / trans                 | 0.1 g | 8 %  |
| Polyunsaturated / polyinsaturés | 4.0 g |      |
| Omega-6 / oméga-6               | 2.5 g |      |
| Omega-3 / oméga-3               | 1 g   |      |
| Monounsaturated / Monoinsaturés | 8 g   |      |

## Carbohydrate / Glucides 35 g

|                 |      |      |
|-----------------|------|------|
| Fibre / Fibres  | 1 g  | 4 %  |
| Sugars / Sucres | 23 g | 23 % |

## Protein / Protéines 3 g

## Cholesterol / Cholestérol 55 mg

|        |        |      |
|--------|--------|------|
| Sodium | 310 mg | 13 % |
|--------|--------|------|

|           |       |     |
|-----------|-------|-----|
| Potassium | 75 mg | 2 % |
|-----------|-------|-----|

|         |       |     |
|---------|-------|-----|
| Calcium | 20 mg | 2 % |
|---------|-------|-----|

|            |      |     |
|------------|------|-----|
| Iron / Fer | 1 mg | 6 % |
|------------|------|-----|

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



450, 2e Avenue  
Portneuf (Québec)  
Canada G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2024-06-26

Date de révision: 2025-04-17

## CONSERVATION

|                                    |                                               |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Conditions d'entreposage :         | Garder congelé                                |
| Durée de vie :                     | 365 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<sup>e</sup> 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 0893 Master PC (80)

|            |                                             |
|------------|---------------------------------------------|
| Longueur : | 17,1" (43,3 cm)                             |
| Largeur :  | 13,0" (33 cm)                               |
| Hauteur :  | 5,5" (13,9 cm)                              |
| Cubique :  | 0,71 pi <sup>3</sup> (0,02 m <sup>3</sup> ) |

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Dimension de la palette :       | 40" x 48" |
| Quantité sur la palette :       | 80        |
| Quantité de caisse par rangée : | 8         |
| Quantité de rangée :            | 10        |

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|           |                            |
|-----------|----------------------------|
| Apparence | Pâte de couleur brun foncé |
| Flaveur   | Chocolat et sucré          |
| Texture   | Moelleux                   |

## 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



450, 2e Avenue  
Portneuf (Québec)  
Canada G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2024-06-26  
Date de révision: 2025-04-17