

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque aux fraises et à la vanille

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 00474

**Code UPC :** 622267004746

**Code SCC :** 10622267004743

**Description :** Pâte à la vanille avec garniture aux fraises et crème à la vanille, le tout décoré de boucles de chocolat blanc.



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** 88 portions pré-coupées

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** 3,76 x 3,63 cm (1,48" x 1,43")

**Poids portion :** 0,024 kg

**Poids net :** 2,1 kg / unité - 4,2 kg / caisse

**Poids brut :** 5,001 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, sucre à glacer, glucose), Garniture aux fraises (eau, glucose fructose, fraises, amidon de maïs modifié, sel, benzoate de sodium, sorbate de potassium, gomme gellane, citrate de sodium, acide citrique, acide ascorbique, arômes naturels, rouge allura, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie blanchie, 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 naturelle), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, Copeaux de chocolat blanc (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), Arôme artificiel, Poudre de lait écrémé, Lécithine de soya.

**Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 3 pieces (72 g) pour 3 morceaux (72 g)	
<b>Calories 230</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 14 g</b>	19 %
Saturated / saturés 2.5 g	13 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 25 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
<b>Protein / Protéines 1 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 35 mg</b>	
<b>Sodium 25 mg</b>	1 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
*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 :	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 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 <sup>3</sup> (0,026 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	7

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	L'apparence du produit est de couleur mat et de forme
Flaveur	Goût de fraises et de vanille. C'est un produit sucré.
Texture	C'est un gâteau moelleux et léger.

## 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

