

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau en plaque à saveur d'érable

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 00476

**Code UPC :** 622267004760

**Code SCC :** 10622267004767

**Description :** Pâte à l'érable garnie de mousseline à l'érable et décorée de caramel.



**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 :** 0,025 kg

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

**Poids brut :** 5,201 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Eau, Sucres (sucre, glucose), Oeufs entiers liquides, 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), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Huile de canola, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié (lécithine de soya), substances lactières modifiées, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel de mer, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arôme naturelles et artificielles), 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), Beurre, Arômes naturel et artificiel (arômes naturel et artificiel, eau, propylène glycol, colorant caramel, glucose, glycerine, sulphites), Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfités), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose-fructose, benzoate de sodium), Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 3 pieces (75 g) pour 3 morceaux (75 g)	
<b>Calories 220</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 14 g</b>	19 %
Saturated / saturés 3.5 g	18 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 22 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
<b>Protein / Protéines 1 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 35 mg</b>	
<b>Sodium 35 mg</b>	2 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.2 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	



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

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2014-09-17

Date de révision: 2023-06-06

## 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	C'est un gâteau étagé composé de pâtes beige entrecoupée d'une mousseline beige. Le tout recouvert d'un lignage orange aléatoire.
Flaveur	C'est un gâteau à saveur d'érable légèrement sucré.
Texture	La pâte est moelleuse et la mousseline est lisse et onctueuse.

## 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

