

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque à saveur de chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00477

Code UPC : 622267004777

Code SCC : 10622267004774

Description : Pâtes au chocolat garnies de mousseline au chocolat et décorées d'un miroir chocolaté.



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 : 0,018 kg

Poids net : 1,6 kg / unité - 3,2 kg / caisse

Poids brut : 4,007 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Mélange à gâteau (sucre, farine de blé enrichie, poudre de cacao, amidon de maïs modifié, huile de canola, substances laitières modifiées, poudre à pâte, substances laitières, sel, amidon de blé, gomme de cellulose, gomme de xanthane, gomme de guar, arômes naturels), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Sucres (sucre, glucose), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Poudre de cacao, 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), 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), Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthan, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Beurre, Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 3 pieces (55 g) pour 3 morceaux (55 g)	
Calories 180	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 2.5 g	13 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 22 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 16 g	16 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 110 mg	5 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %
*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^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 brune foncé entrecoupée d'une crème brune. Le tout recouvert d'un miroir brun foncé.
Flaveur	C'est un dessert très chocolaté et sucré.
Texture	La pâte est moelleuse et la crème 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

