

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque Reine Élisabeth
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 00478
Code SCC : 10622267004781
Code UPC : 622267004784
Description : Pâte aux dattes surmontée d'un appareil à la noix de coco.



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 : 5,187 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Glaçage (sucres (sucre, glucose, glucose-fructose), noix de coco (noix de coco, sulfites), eau, shortening d'huile de palme modifiée, poudre de lait écrémé, propylèneglycol, acide citrique, sel, lécithine de soya, sorbate de potassium, gomme xanthane, colorant caramel, polysorbate 60, arôme naturel et artificiel, Agar-agar, bêta-carotène), Sucre, Purée de datte (dattes, eau, sucres (glucose, sucre), amidon de maïs modifié, sel, colorant caramel, acide citrique, sorbate de potassium), Farine (blé), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Sel, Épices, Arôme artificiel, .. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 3 servings (75 g) pour 3 portions (75 g)	
Calories 280	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	18 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 40 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	



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 qui est lustré, hétérogène et filamenteux en surface.
Flaveur	C'est un gâteau au goût de noix de coco et qui est très sucré. La pâte est légèrement épicée.
Texture	Le gâteau est moelleux et légèrement gras.

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

