

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Hercule double chocolat

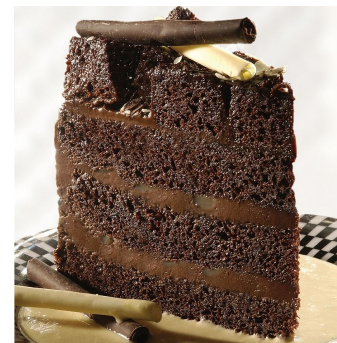
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00563

Code UPC : 622267005637

Code SCC : 10622267005634

Description : Pâte au chocolat entrecoupée de fondant au chocolat à 50 % de cacao et de caramel, et décorée de bâtonnets de chocolat noir et de chocolat blanc.



Format unitaire : Ronds 10" X 4"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 16 portions

Hauteur :

Format portion :

Poids portion : 0,206 kg

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

Poids brut : 7,491 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), Oeufs entiers liquides, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié (lécithine de soya), substances laitières 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), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Eau, Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Huile de canola, 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), Beurre, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), 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), Bâtonnets de chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré, beurre de cacao, huile de beurre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille, Bâtonnets de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), 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). **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (206 g) pour 1 pointe (206 g)	
Calories 710	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 41 g	55 %
Saturated / saturés 16 g	
+ Trans / trans 0.5 g	83 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 5.0 g	
Omega-6 / oméga-6 3 g	
Omega-3 / oméga-3 1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 13 g	
Carbohydate / Glucides 89 g	
Fibre / Fibres 4 g	14 %
Sugars / Sucres 66 g	66 %
Sugar Alcohols / Polyalcools 0 g	
Starch / Amidon 1 g	
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 160 mg	
Sodium 360 mg	16 %
Potassium 350 mg	7 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 5 mg	28 %

*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: 2013-10-22

Date de révision: 2023-04-20

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 0505 Géant

Longueur :	21 13/16" (55,4 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	10 3/4" (27,6 cm)	Quantité sur la palette :	48
Hauteur :	6 11/16" (17 cm)	Quantité de caisse par rangée :	6
Cubique :	0,91 pi ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	8

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau étagé. Le dessus est lustré et irrégulier. La pâte est moelleuse.
Flaveur	Goût très chocolaté et très sucré. Goût plus léger en caramel.
Texture	La pâte est moelleuse et le fondant est très crémeux.

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

