Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Brownie signature glacé

Description : Pâte à gâteau au chocolat riche et fondante, préparée avec du vrai cacao, garnie d'un glaçage au chocolat.

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00696
Code SCC : 10622267006969
Code UPC : 622267006962

Format unitaire : Plaques 12'' x 16''
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 127 g
Poids net : 2.8 kg / unité - 5.6 kg / caisse
Poids brut : 6.92 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Oui
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, glucose), Farine de blé, Fondant (sucres (sucre, glucose), eau), Huile de canola, Eau, Poudre de cacao, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Oeufs entiers liquides, Glycérine, Amidon de maïs modifié, Sel, Arômes naturel et artificiel (poudre de cacao, colorant caramel, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF), Poudre de lait écrémé, Amidon de blé, Bicarbonate de sodium. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1/22 cake (127 g)
pour 1/22 gâteau (127 g)

Calories 460	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 26 g	35 %
Saturated / saturés 6 g + Trans / trans 0.2 g	31 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 6.0 g	
Omega-6 / oméga-6 3 g	
Omega-3 / oméga-3 1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 13 g	
Carbohydrate / Glucides 70 g	
Fibre / Fibres 4 g	14 %
Sugars / Sucres 46 g	46 %
Starch / Amidon 1 g	
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 300 mg	13 %
Potassium 550 mg	16 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 5.5 mg	31 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Fiche technique

CONSERVATION

Conditions d'entreposage : Garder congelé
Durée de vie : 270 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 3164- Master 2 x sleeve (80)

Longueur : 17 1/4" (43,8 cm)
Largeur : 12 7/8" (32,7 cm)
Hauteur : 6 1/8" (15,6 cm)
Cubique : 0,79 pi^3 (0,022 m^3)

Dimension de la palette : 40 X 48
Quantité sur la palette : 80
Quantité de caisse par rangée : 8
Quantité de rangée : 10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau de couleur brun. Le glaçage sur le dessus du gâteau est vagué.
Flaveur	C'est un dessert très chocolaté et sucré.
Texture	La pâte est dense et moelleuse. Le glaçage est onctueux et 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