

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Brownie signature sans glaçage

Description : Pâte à gâteau au chocolat riche et fondante, préparée avec du vrai cacao pour une saveur intense et authentique.

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00697

Code SCC : 10622267006976

Code UPC : 622267006979

Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 128 g

Poids net : 2.3 kg / unité - 4.6 kg / caisse

Poids brut : 5.92 kg / caisse



Produit Casher : Non

Produit Halal : Oui

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Farine de blé, Huile de canola, Eau, Poudre de cacao, Oeufs entiers liquides, Glycérine, Amidon de maïs modifié, Sel, Amidon de blé, Arômes naturel et artificiel (poudre de cacao, colorant caramel, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF), Bicarbonate de sodium. **Contient :** Blé, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Lait, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/18 cake (128 g) pour 1/18 gâteau (128 g)	
Calories 480	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 21 g	28 %
Saturated / saturés 2.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	14 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 5.0 g	
Omega-6 / oméga-6 4 g	
Omega-3 / oméga-3 1.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 12 g	
Carbohydrate / Glucides 71 g	
Fibre / Fibres 4 g	14 %
Sugars / Sucres 46 g	46 %
Starch / Amidon 1 g	
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 360 mg	16 %
Potassium 500 mg	15 %
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	



Hafner Canada
450 2e Avenue
Portneuf, QC, G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2026-02-02

Date de révision: 2026-04-27

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)	Dimension de la palette :	40 X 48
Largeur :	12 7/8" (32,7 cm)	Quantité sur la palette :	80
Hauteur :	6 1/8" (15,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,79 pi ³ (0,022 m ³)	Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau de couleur brun.
Flaveur	C'est un dessert très chocolaté et sucré.
Texture	La pâte est dense et moelleuse.

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

