Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque duo chocolat de Noël
Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00867
Code SCC : 10622267008673
Code UPC : 622267008676
Description : Pâte au chocolat surmontée d'une mousseline au chocolat noir et d'une mousseline au chocolat blanc. Le tout recouvert d'un miroir de chocolat blanc.

Format unitaire : Plaques 12'' x 16''
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : 36 mm

Format portion : NA
Poids portion : 0,083 kg
Poids net : 3 kg / unité - 6 kg / caisse
Poids brut : 6,811 kg / caisse

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

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Sucre, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Oeufs entiers liquides, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Huile de canola, 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), Poudre de cacao, Gelée décorative (sucres (sucre, glucose), eau, amidon de maïs modifié, acide citrique, sel, agar agar, sorbate de potassium, benzoate de sodium), 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), Beurre, Glucose, Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthane, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Arôme artificiel, Gomme de xanthane, Poudre à pâte, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Rouge allura, Tartrazine, Carraghénine. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1/36 of cake (83 g)
pour 1/36 du gâteau (83 g)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 300	
Fat / Lipides 20 g	27 %
Saturated / saturés 7 g + Trans / trans 0.1 g	36 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.6 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 29 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
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**

Fiche technique

CONSERVATION

Conditions d'entreposage : Garder congelé
Durée de vie : 18 mois
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)
Largeur : 13 1/16" (33,2 cm)
Hauteur : 7 1/8" (18,1 cm)
Cubique : 0,9 pi^3 (0,026 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 56
Quantité de caisse par rangée : 8
Quantité de rangée : 7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	L'apparence du produit est lisse et brillant. C'est un gâteau étagé.
Flaveur	Goût très chocolaté.
Texture	Les crèmes sont mousseuses et légères. La pâte est molleuse.

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