

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque croustillante chocolat framboise

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00870

Code SCC : 10622267008703

Code UPC : 622267008706

Description : Base croustillante au chocolat surmontée d'une crème légère à saveur de chocolat blanc, d'une pâte chocolatée et d'une chantilly aux framboises. Le tout recouvert d'un miroir aux framboises et de copeaux de chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : NA

Format portion : NA

Poids portion : 0,094 kg

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

Poids brut : 6,803 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Eau, 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), 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Sucres (sucre, purée de framboises (framboises, sucre, eau), sucre à glacer), Brisures de biscuits (farine de blé, sucre, gras de beurre, lactose, protéine de lait concentré, sel, extrait de malt d'orge, bicarbonate 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), Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Copeaux de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), 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), Gélatine, Rouge allura, Arôme artificiel, Arôme naturel, 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), Amidon de maïs modifié, Carraghénine, Beurre, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Gomme de xanthane, Bleu brillant FCF **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/32 cake (94 g)	
pour 1/32 de gâteau (94 g)	
Calories 330	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 21 g	28 %
Saturated / saturés 9 g	47 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.9 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 36 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 105 mg	5 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 2 mg	11 %
*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: 2024-05-28

Date de révision: 2024-05-28

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)	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	Base chocolatée garnie d'une mousse blanche, d'une pâte au chocolat et d'une mousse rose. Décoré d'un miroir rouge, de copeau de chocolat et d'un lignage blanc.
Flaveur	Framboises et sucré
Texture	Moelleux, la base est croquante.

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

