

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Plaque festive de Noël

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00871

Code SCC : 10622267008710

Code UPC : 622267008713

Description : Pâtes à la vanille garnies d'une mousseline verte et d'une crème au beurre à la vanille. Le tout décoré de billes colorées.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 48 portions

Hauteur : NA

Format portion : 2" x 2"

Poids portion : 0,054 kg

Poids net : 2,6 kg / unité - 5,2 kg / caisse

Poids brut : 6,009 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, sucre à glacer, sucre inverti liquide), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, 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, Gelée décorative (sucres (sucre, glucose), eau, amidon de maïs modifié, acide citrique, sel, agar agar, sorbate de potassium, benzoate de sodium), Beurre, Glucose, 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), Décoration en sucre (sucre (dextrine), fécule de maïs, pigments nacrés à base de mica, spiruline, natracol curcumine, laque, cire de carnauba, gomme arabique, tartrazine, rouge allura, bleu brillant FCF, caramel), Décoration en sucre (sucre (dextrine, dextrose, sirop de glucose, concentré de jus de pomme, concentré de jus de carotte), fécule de maïs, pigments nacrés à base de mica, oléorésine de paprika, spiruline, natracol curcumine, laque, cire de carnauba, gomme arabique, tartrazine, rouge allura, bleu brillant FCF, caramel), Tartrazine, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Gomme de xanthane, Rouge allura, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.



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	Pâtes blanches étagées d'une crème verte et d'une crème blanche marbré rouge. Décoré de billes colorées.
Flaveur	Vanille et sucré
Texture	Moelleux, les perles sont croquantes.

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

