

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque aux cerises et fromage à la crème

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00878

Code SCC : 10622267008789

Code UPC : 622267008782

Description : Base de pâte brownie chocolat fudge surmontée d'une mousse au fromage à la crème, avec une pâte chocolatée et une garniture de cerise sure. Le tout décoré d'un lignage noir et blanc.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : NA

Format portion : NA

Poids portion : 125 g

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 : Mélange gâteau (sucre, farine de blé enrichie, poudre de cacao, huile de canola, amidon de maïs, sel, arômes naturel et artificiel, bicarbonate de sodium, gomme de cellulose), Sucres (sucre, sucre à glacer, glucose), Cerises, Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, 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), Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), 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 de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), 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, Gélatine, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Féculé de maïs, Poudre de cacao, Poudre à pâte, Carraghénine.

Contient : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Sulfites.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1/24 cake (125 g)
pour 1/24 de gâteau (125 g)

	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Calories 320	
Fat / Lipides 20 g	27 %
Saturated / saturés 8 g	42 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.6 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydate / Glucides 27 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 80 mg	
Sodium 140 mg	6 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 40 mg	3 %
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



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2026-04-03

Date de révision: 2026-04-29

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	18 mois 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 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	Pâte brownies, crème blanche, pâte brune, garniture rouge, cerises et lignage blanc et noir.
Flaveur	Chocolat, cerise, fromage à la crème, sucré.
Texture	Moelleux

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

