

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau triple chocolats

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00903

Code UPC : 622267009031

Code SCC : 10622267009038

Description : Pâte au chocolat garnie de trois mousses (chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc), le tout parsemé de micro-copeaux de chocolat marbré.



Format unitaire : Ronds 9" X 2 3/8"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur :

Format portion :

Poids portion : 0,121 kg

Poids net : 1,7 kg / unité - 3,4 kg / caisse

Poids brut : 4,025 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : 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), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Copeaux de chocolat au lait (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturelle), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Chocolat au lait (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, chocolat non-sucré, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Bâtonnet de chocolat blanc et mi-sucré (sucre, beurre de cacao, chocolat non sucré, poudre de lait entier, huile de beurre, lécithine de soya, lait écrémé en poudre, extrait naturel de vanille), Beurre, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), 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), Poudre de cacao, Gélatine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (121 g) pour 1 pointe (121 g)	
Calories 470	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 31 g	41 %
Saturated / saturés 12 g	63 %
+ Trans / trans 0.5 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 45 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 34 g	34 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 100 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 2.5 mg	14 %
*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: 2008-01-24

Date de révision: 2022-12-12

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 0503 Master 9 3/8

Longueur :	19 5/8" (50,2 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	10 1/2" (26,8 cm)	Quantité sur la palette :	96
Hauteur :	3 15/16" (9,8 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,47 pi ³ (0,013 m ³)	Quantité de rangée :	12

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Le glaçage du dessus du gâteau est marbré. Le contour est irrégulier.
Flaveur	Goût de chocolat et de vanille.
Texture	Les mousses sont crémeuses, Les pâtes sont moelleuses.

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

