

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau au caramel et chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00904

Code UPC : 622267009048

Code SCC : 10622267009045

Description : Pâte au chocolat garnie de fondant au chocolat et de caramel dulce de leche.



Format unitaire : Ronds 9" X 2"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,107 kg

Poids net : 1,5 kg / unité - 3 kg / caisse

Poids brut : 3,617 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), Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances laitières, eau, huile de canola, alginat de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétophosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Croquant à saveur de chocolat (sucres (sucre, glucose), farine de blé enrichie, shortening d'huile végétale (canola, palme et huile de palme modifiée), cacao, amidon de maïs modifié, arôme naturel), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Beurre, Poudre de cacao, 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). **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (107 g) pour 1 pointe (107 g)	
Calories 370	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 19 g	25 %
Saturated / saturés 5 g	
+ Trans / trans 0.5 g	28 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 49 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 34 g	34 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 80 mg	
Sodium 270 mg	12 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 2.25 mg	13 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 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 caramel est brillant. C'est un gâteau étagé. Le contour du gâteau est irrégulier.
Flaveur	C'est un gâteau très sucré. Goût intense de chocolat. Goût fin de caramel.
Texture	C'est un gâteau crémeux et onctueux.

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

