

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Montezuma au chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00906

Code UPC : 622267009062

Code SCC : 10622267009069

Description : Pâte et ganache au chocolat recouvertes de cubes de brownies et de cigarettes de chocolat noir et de chocolat blanc.



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

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur :

Format portion :

Poids portion : 0,125 kg

Poids net : 1,75 kg / unité - 3,5 kg / caisse

Poids brut : 4,093 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Oeufs entiers liquides, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Mélange à brownies (sucres (sucre, solides de sirop de maïs), farine de blé enrichie, poudre de cacao, shortening d'huile végétale (huile de palme, de l'huile de canola, de l'huile de palme modifiée), farine de soya, sel, monoglycérides distillés, vanilline, colorant caramel, gomme de xanthane), Beurre, Eau, 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), Huile de canola, Sucres (sucre, glucose), 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), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Flocons de chocolat (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, poudre de lait entier, matière grasse du lait, arôme naturel de vanille), Shortening d'huiles végétales (huile de palme et de palme modifiée), Noix de Grenoble, 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), Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthan, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium). **Contient :** Blé, Lait, Noix de Grenoble, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 serving (125 g) pour 1 portion (125 g)	
Calories 500	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 32 g	43 %
Saturated / saturés 16 g	
+ Trans / trans 1 g	85 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 11 g	
Carbohydrate / Glucides 51 g	
Fibre / Fibres 3 g	11 %
Sugars / Sucres 37 g	37 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 100 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 225 mg	5 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 3.5 mg	19 %
*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: 2008-02-01

Date de révision: 2022-12-13

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	C'est un gâteau étagé recouvert de cubes brownies en surface. Le tout recouvert d'un miroir brillant et lisse et d'un lignage
Flaveur	C'est un gâteau très chocolaté, sucré, légèrement amer et savoureux.
Texture	C'est un gâteau consistant. Les crèmes sont crémeuses. Les pâtes sont moelleuses.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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



450, 2e Avenue
 Portneuf (Québec)
 Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2008-02-01

Date de révision: 2022-12-13