

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau au sucre à la crème

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00934

Code UPC : 622267009345

Code SCC : 10622267009342

Description : Superposition de pâte à la vanille et de sucre à la crème, le tout décoré de copeaux de chocolat.



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

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,114 kg

Poids net : 1,6 kg / unité - 3,2 kg / caisse

Poids brut : 3,835 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Sucres (sucre, cassonade), Eau, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie blanchie, 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), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Copeaux de chocolat au lait (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), Féculé de maïs, Farine blanche enrichie (blé), 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), Arôme artificiel, Amidon de maïs modifié, Gélatine, Beurre, Carraghénine, Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (pulpes d'orange séchées, gomme de guar).
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 (114 g) pour 1 pointe (114 g)	
Calories 330	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 22 g	29 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.4 g	42 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 35 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 75 mg	
Sodium 35 mg	2 %
Potassium 75 mg	2 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2017-02-16

Date de révision: 2023-06-08

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 composé de pâtes blanches entrecoupées d'une garniture beige dorée. Le dessus et les côtés du gâteau sont recouvert de copeaux blancs et bruns.
Flaveur	Très sucré. Goût de vanille et de chocolat.
Texture	La pâte est moelleuse. Le sucre à la crème et la crème légère sont 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

