

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau fromage bleuets

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 00936

**Code UPC :** 622267009369

**Code SCC :** 10622267009366

**Description :** Base de biscuits Graham recouverte d'un appareil au fromage cuit marbré aux bleuets et décoré d'un miroir aux bleuets



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** 14 portions

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,128 kg

**Poids net :** 1,8 kg / unité - 3,6 kg / caisse

**Poids brut :** 4,198 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Sucres (sucre, purée de bleuets (bleuets, eau, sucre), cassonade), Crème sure (lait écrémé, crème, lait, substances laitières modifiées, amidon modifié de maïs, gomme de guar, carraghénine, gomme de caroube, citrate de sodium, culture bactérienne), Oeufs entiers liquides, Chapelure de graham (Farine de blé enrichie, sucres (sucre, cassonade, mélasse verte), farine graham, eau, shortening d'huile végétale non hydrogénée (canola, palme et huile de palme modifiée), poudre à pâte, sel), Farine (blé), 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), Chapelure graham (farine de blé enrichie, sucres (cassonade, sucre, sucre inverti, glucose, mélasse), shortening d'huile végétale non-hydrogéné (huile de canola, huile de palme et huile de palme modifiée), farine de graham, poudre à pâte, sel, épices, arômes artificiels, amidon de maïs modifié, annatto), Bleuets, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, Garniture aux bleuets (eau, sucres (fructose, sirop de maïs, sucre), bleuets, amidon de maïs modifié, sel, benzoate de sodium, sorbate de potassium, acide citrique, arômes naturels et artificiels, bleu brillant, rouge allura), Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Arôme artificiel, Amaranthe, Bleu brillant FCF, Sel, Arôme naturel. **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 (128 g) pour 1 pointe (128 g)	
<b>Calories 380</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 20 g</b>	27 %
Saturated / saturés 12 g	62 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.6 g	
Omega-6 / oméga-6 0.1 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 43 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 31 g	31 %
<b>Protein / Protéines 7 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 100 mg</b>	
<b>Sodium 320 mg</b>	14 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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 :	210 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<sup>e</sup> 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 <sup>3</sup> (0,013 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	12

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Le dessus du gâteau est luisant, valloné et bleuté. L'intérieur est marbré.
Flaveur	L'appareil au fromage est légèrement acidulé et sucré. Goût de bleuets. Goût de cannelle dans la base du gâteau.
Texture	La base est sablonneuse. L'appareil au fromage est crémeux et consistant.

## 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

