

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Fôret Noire Allemand

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00940

Code UPC : 622267009406

Code SCC : 10622267009403

Description : Pâtes au chocolat, crème chantilly, cerises, sirop au kirsch, le tout décoré d'une garniture aux cerises.



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 : 4,307 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, Garniture aux cerises (cerises, eau, sucres (sucre, sirop de maïs), amidon alimentaire modifié, sel, benzoate de sodium, sorbate de potassium, acide citrique, rouge allura, indigotine, arômes naturels), Cerises, Eau, 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), Huile de canola, Copeaux de chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, arôme de vanille), Sucres (sucre à glacer, sucre), 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), Rouge allura, Arôme artificiel, Arômes naturels, Amidon de maïs modifié, Carraghénine, 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 (128 g) pour 1 pointe (128 g)	
Calories 370	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 20 g	27 %
Saturated / saturés 7 g	
+ Trans / trans 0.3 g	37 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 47 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 34 g	34 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 80 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 40 mg	3 %
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	



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 0510 Master 10

Longueur :	21 3/8" (54,3 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	11 1/8" (28,3 cm)	Quantité sur la palette :	72
Hauteur :	4 1/8" (10,5 cm)	Quantité de caisse par rangée :	6
Cubique :	0,57 pi ³ (0,016 m ³)	Quantité de rangée :	12

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau étagé composé de pâte brune foncée entrecoupée de crème blanche. Le tout recouvert de copeaux brun pâle et de garniture rouge.
Flaveur	Goût de vanille, de chocolat et de cerises. Sucré.
Texture	La pâte est moelleuse. La crème est lisse et crémeuse. Le contour est croustillant.

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

