

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Fondant chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00942

Code UPC : 622267009420

Code SCC : 10622267009427

Description : Gâteau au chocolat étagé de fondant au chocolat et bordé de paillettes chocolatées.



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

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur : N/A

Format portion :

Poids portion : 0,135 kg

Poids net : 1,9 kg / unité - 3,8 kg / caisse

Poids brut : 4,425 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), Oeufs entiers liquides, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Eau, Huile de canola, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Beurre, Poudre de cacao, 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), Flocons de chocolat (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, poudre de lait entier, matière grasse du lait, arôme naturel de vanille), 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, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 serving (135 g) pour 1 portion (135 g)	
Calories 490	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 32 g	43 %
Saturated / saturés 13 g	68 %
+ Trans / trans 0.5 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.9 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 10 g	
Carbohydrate / Glucides 53 g	
Fibre / Fibres 4 g	14 %
Sugars / Sucres 34 g	34 %
Sugar Alcohols / Polyalcools 0 g	
Starch / Amidon 1 g	
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 105 mg	
Sodium 250 mg	11 %
Potassium 350 mg	7 %
Calcium 50 mg	4 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2017-02-24

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. Le dessus du gâteau est lisse et brillant.
Flaveur	Goût très chocolaté. Sucré.
Texture	Le fondant est crémeux. La pâte est moelleuse.

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

