

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau délice à l'érable

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00950

Code UPC : 622267009505

Code SCC : 10622267009502

Description : Pâtes à saveur d'érable garnies de crème légère à l'érable, décoré de morceaux de biscuit à l'érable et de caramel.



Format unitaire : Ronds 9" X 2"

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 : 3,822 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Sucres (sucre, cassonade, sirop d'érable), 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), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances lactiques, eau, huile de canola, alginate de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétophosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), 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), Morceaux de biscuits feuille d'érable (farine de blé enrichie, sucre, huile de palme, sirop d'érable, sel, bicarbonate de sodium, lécithine de soya, substances lactiques), Farine blanche enrichie (blé), Féculé de maïs, Gélatine, Arômes naturel et artificiel (arômes naturel et artificiel, eau, propylène glycol, colorant caramel, glucose, glycerine, sulphites), Beurre, Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfités), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose-fructose, benzoate de sodium), Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (pulpes d'orange séchées, gomme de guar), Tartrazine, Jaune soleil FCF, Sel, Carraghénine.
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 290	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	24 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 33 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 70 mg	3 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %

*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: 2017-03-03

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	Gâteau de 3 étage de pâtes et de crème couleur érable. Décoré de brisures de biscuit
Flaveur	Sucré et goût prononcé d'érable
Texture	Moelleux, les biscuits sont un peu humide.

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

