

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau au fromage

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00951

Code UPC : 622267009512

Code SCC : 10622267009519

Description : Base de biscuits Graham recouverte d'un appareil au fromage cuit.



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

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur :

Format portion :

Poids portion : 0,092 kg

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

Poids brut : 3,191 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, 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), 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), Oeufs entiers liquides, Farine (blé), 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), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, Arôme artificiel, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Sel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.



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^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	Le gâteau est lustré et lisse.
Flaveur	C'est un gâteau légèrement acidulé et sucré. La base a un goût de cannelle.
Texture	L'appareil au fromage est céméux. C'est un gâteau dense. La base est sablonneuse.

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

