

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau au Fromage New-York

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00955

Code UPC : 622267009550

Code SCC : 10622267009557

Description : Base de biscuits Graham et appareil au fromage cuit décoré d'un nappage aux fraises.



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

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,096 kg

Poids net : 1,35 kg / unité - 2,7 kg / caisse

Poids brut : 3,287 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, purée de fraises (fraises, eau, sucre)), 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, 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), 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, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Arôme artificiel, Rouge allura, Sel. **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 (96 g)	
pour 1 pointe (96 g)	
Calories 290	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 8 g	42 %
+ Trans / trans 0.3 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.1 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2 g	
Carbohydrate / Glucides 35 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 260 mg	11 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*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^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 miroir est lisse, brillant et coloré rouge. L'appareil au fromage semble crémeux.
Flaveur	L'appareil au fromage est légèrement acidulé. C'est un gâteau très sucré. La base a un goût de cannelle.
Texture	L'appareil au fromage est crémeux. Le miroir est lisse. La base est granuleuse et sablonneuse.

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

