Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Duo Chocolat
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00975
Code UPC : 622267009758
Code SCC : 10622267009755
Description : Pâte au chocolat recouverte d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat lacté.

Format unitaire : Ronds 9" X 2"
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : 14 portions
Hauteur :

Format portion :
Poids portion : 0,114 kg
Poids net : 1,6 kg / unité - 3,2 kg / caisse
Poids brut : 3,81 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Eau, 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, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Croquant à saveur de chocolat (sucres (sucre, glucose), farine de blé enrichie, shortening d'huile végétale (canola, palme et huile de palme modifiée), cacao, amidon de maïs modifié, arôme naturel), 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), Huile de canola, Pastille de chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, vanille naturelle), Poudre de lait écrémé, Gélatine, Beurre, Poudre de cacao, Colorant caramel (sulfites) **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)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 380	
Fat / Lipides 27 g	36 %
Saturated / saturés 13 g + Trans / trans 0.5 g	68 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.9 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 3 g	11 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 105 mg	5 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 3 mg	17 %

*5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Fiche technique

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 0503 Master 9 3/8

Longueur : 19 5/8" (50,2 cm)
Largeur : 10 1/2" (26,8 cm)
Hauteur : 3 15/16" (9,8 cm)
Cubique : 0,47 pi^3 (0,013 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 96
Quantité de caisse par rangée : 8
Quantité de rangée : 12

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est une pâte brune foncée surmontée de deux mousses de couleur brunes. Le contour du gâteau est irrégulier. Une rosette de crème brune et une pastille est sur chaque pointe.
Flaveur	Très chocolaté et sucré.
Texture	La pâte est moelleuse. La mousse est lisse et onctueuse. Le contour est croustillant.

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