Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau choco-fromage
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00993
Code UPC : 622267009932
Code SCC : 10622267009939
Description : Biscuits Graham recouverts d'un appareil au fromage cuit, de caramel, d'une pâte au chocolat et d'un fondant au chocolat.

Format unitaire : Ronds 9" X 2 3/8"
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : 14 portions
Hauteur :

Format portion :
Poids portion : 0,157 kg
Poids net : 2,2 kg / unité - 4,4 kg / caisse
Poids brut : 5,027 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1 piece (157 g)
pour 1 pointe (157 g)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 530	
Fat / Lipides 32 g	43 %
Saturated / saturés 16 g + Trans / trans 0.5 g	83 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.7 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 58 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 40 g	40 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 130 mg	
Sodium 340 mg	15 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 75 mg	6 %
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**

Ingrédients : Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer, cassonade), Oeufs entiers liquides, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), 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), 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Beurre, 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), Eau, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié (lécithine de soya), substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel de mer, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arôme naturelles et artificielles), 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), Huile de canola, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait 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, tartr

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 envrion 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	La base sablonneuse est surmontée d'un appareil au fromage blanc, d'une pâte brune foncée et d'une crème brune. Le tout est décoré d'un miroir foncé et d'un lignage blanc.
Flaveur	Très chocolaté et très sucré. Goût de fromage à la crème et petite amertume. Léger goût de cannelle.
Texture	C'est un gâteau au fromage qui est crémeux, fondant et onctueux. La base est 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