

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau tourbillon au caramel et à la vanille

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 01096

**Code SCC :** 10622267010966

**Code UPC :** 622267010969

**Description :** Gâteau à la vanille recouvert de glaçage onctueux avec un tourbillon de caramel.



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 80 g

**Poids net :** 2.4 kg / unité - 4.8 kg / caisse

**Poids brut :** 5.79 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Farine de blé, Blancs d'oeuf liquides, Huile de canola, Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Eau, Fondant (sucre, glucose, eau, huile de palmiste hydrogénée (lécithine de soya), glucose-fructose, amidon de maïs, dextrose, maltodextrine, sel, carbonate de calcium, bioxyde de titane, mono et diglycérides, polysorbate 60, agar agar, gomme de caroube, gomme xanthane, benzoate de sodium, sorbate de potassium, acide phosphorique, arôme artificiel, bleu brillant FCF, métabisulfite de sodium), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, sucre, ingrédients laitiers modifiés, levure chimique, amidon de maïs, sel, mono et di-glycérides, gomme de cellulose, arôme naturel), Oeufs entiers liquides, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, sel de mer, amidon de maïs, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arômes naturels & artificiels), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Émulsifiant (eau, monostéarate de sorbitan, polysorbate 60, mono- et di-glycérides, acide acétique), Caramel (sucre, eau), Poudre à pâte, Arôme naturel, Glycérine, Acide citrique. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya, Sulfites. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/30 of cake (80 g) pour 1/30 du gâteau (80 g)	
<b>Calories 280</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides</b> 13 g	17 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	19 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 37 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 25 mg	
<b>Sodium</b> 290 mg	13 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
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



545, de l'Industrie  
Beloeil (Québec)  
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2025-03-29

Date de révision: 2025-11-25

## 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<sup>e</sup> 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 3164- Master 2 x sleeve

Longueur :	17 1/4" (43,8 cm)	Dimension de la palette :	40 X 48
Largeur :	12 7/8" (32,7 cm)	Quantité sur la palette :	80
Hauteur :	6 1/8" (15,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,79 pi <sup>3</sup> (0,022 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	10

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte blanche avec un glaçage blanc et recouvert de caramel brun pâle.
Flaveur	Vanille et caramel
Texture	Moelleux et onctueux

## 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

