

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau à saveur d'orange

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 01097

Code SCC : 10622267010973

Code UPC : 622267010976

Description : Gâteau à saveur d'agrumes recouvert d'un glaçage au fromage à la crème.



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, Huile de canola, Blancs d'oeuf liquides, Eau, Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), 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, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Arome naturel orange (eau, propylène glycol, huile d'orange, dextrose, solides de sirop de maïs, amidon de maïs modifié, huile végétale, gomme de xanthane, acide citrique, benzoate de sodium), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Émulsifiant (eau, monostéarate de sorbitan, polysorbate 60, mono- et di-glycérides, acide acétique), Poudre à pâte, Acide citrique, Glycérine, Jaune soleil FCF, Tartrazine, Jaune soleil FCF.
Contient : Blé, Lait, Oeufs, Soya, Sulfites. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/30 of cake (80 g) pour 1/30 du gâteau (80 g)	
Calories 290	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 15 g	20 %
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 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 36 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 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^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 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 ³ (0,022 m ³)	Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte orange avec glaçage beige pâle décoré de lignage orange et blanc.
Flaveur	Orange
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

