

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau avalanche à l'érable

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 01108

**Code SCC :** 10622267011086

**Code UPC :** 622267011089

**Description :** Superposition de pâte et de mousseline à l'érable, le tout décoré de caramel et de granule de sucre d'érable.



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

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 81 g

**Poids net :** 2.6 kg / unité - 5.2 kg / caisse

**Poids brut :** 6.521 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, sucre d'érable, glucose), Eau, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances lactiques 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), Huile de canola, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Beurre, Arômes naturel et artificiel (arômes naturel et artificiel, eau, propylène glycol, colorant caramel, glucose, glycérine, sulfites), Poudre à pâte, Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfites), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose fructose, benzoate de sodium), Gomme de xanthane, Tartrazine, Jaune soleil FCF, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Carraghénine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/32 of cake (81 g) pour 1/32 du gâteau (81 g)	
<b>Calories 270</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 14 g</b>	19 %
Saturated / saturés 3 g	
+ Trans / trans 0.1 g	16 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 35 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 45 mg</b>	
<b>Sodium 240 mg</b>	10 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
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	



Hafner Canada  
450 2e Avenue  
Portneuf, QC, G0A 2Y0

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 (80)

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	C'est un gâteau étagé avec mousseline et recouvert de cubes de pâte mis aléatoirement et d'un lignage orangé en diagonale.
Flaveur	Sucré aux saveurs d'érable et de caramel
Texture	Pâte moelleuse, crème onctueuse et granules croquantes

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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

