

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts aux bananes

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 04411

Code UPC : 622267044117

Code SCC : 10622267044114

Description : Délicieuse pâte aux bananes maison. Riche en fibres, sans gras trans et faible en gras saturé.



Format unitaire : Pain quatre quarts

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 17 tranches

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,056 kg

Poids net : 0,95 kg / unité - 1,9 kg / caisse

Poids brut : 3,197 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Bananes, Sucre, Oeufs entiers liquides, Farine de blé entier, Farine blanche enrichie (blé), Yogourt nature (lait écrémé, crème, concentré de protéines de lactosérum, amidon de maïs modifié, protéines de lait, culture bactérienne active, vitamine D3), Huile de canola, Flocons d'avoine, Eau, Poudre à pâte, Arôme artificiel, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Sel, Bicarbonate de sodium, Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs.

Peut contenir : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 slice (56 g) pour 1 tranche (56 g)	
Calories 130	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 6 g	8 %
Saturated / saturés 1 g	6 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 21 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 9 g	9 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 30 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	



450, 2e Avenue
Portneuf (Québec)
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2014-12-31

Date de révision: 2023-06-02

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	210 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 0508 Master quatre-quarts

Longueur :	15,4" (39,1 cm)
Largeur :	9,1" (23,2 cm)
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)
Cubique :	0,35 pi ³ (0,01 m ³)

Dimension de la palette :	40" X 48"
Quantité sur la palette :	130
Quantité de caisse par rangée :	13
Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau en forme de pain. La pâte extérieure est brune dorée. La pâte intérieur est brunâtre et caractérisée par la présence de fibres de bananes.
Flaveur	C'est un gâteau sucré au goût de banane.
Texture	C'est une pâte moelleuse et croustillante à cause du gruau. La pâte est également légèrement humide.

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

