

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts aux bleuets

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 04412

Code UPC : 622267044124

Code SCC : 10622267044121

Description : Délicieuse pâte aux bleuets 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 : Sucres (sucre, purée de pommes (pommes, eau, acide ascorbique), cassonade, sucre inverti liquide), Oeufs entiers liquides, Farine blanche enrichie (blé), Farine (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, Bleuets, Blancs d'oeuf liquides, Flocons d'avoine, Inuline (racine de chicorée), Eau, Poudre à pâte, Arôme artificiel, Sel, 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 23 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 10 g	10 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 125 mg	5 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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: 2023-06-05

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)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	9,1" (23,2 cm)	Quantité sur la palette :	130
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)	Quantité de caisse par rangée :	13
Cubique :	0,35 pi ³ (0,01 m ³)	Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau en forme de pain. La pâte extérieure est dorée. L'intérieur de la pâte est jaune-blanche parsemé de bleuets.
Flaveur	C'est un gâteau au goût de vanille et bleuet.
Texture	Le pâte est moelleuse et un peu humide.

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

