

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau Quatre-quarts choco blanc et marbré aux framboises

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 04501

**Code SCC :** 10622267045012

**Code UPC :** 622267045015

**Description :** Délicieuse pâte à la vanille et chocolat blanc marbré de confiture à la framboise.



**Format unitaire :** Pain quatre quarts

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,082 kg

**Poids net :** 1,55 kg / unité - 3,1 kg / caisse

**Poids brut :** 3,349 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** 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), Sucre, Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Garniture de framboises (glucose-fructose, eau, framboises, amidon de maïs modifié, sel, gomme gellane, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium, citrate de sodium, colorants (rouge allura, bleu brillant FCF), arômes naturels et artificiels), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme naturel), Arôme artificiel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/19 of pound cake (82 g)	
pour 1/19 du gâteau (82 g)	
<b>Calories 270</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides</b> 12 g	16 %
Saturated / saturés 2 g	
+ Trans / trans 0.1 g	11 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 39 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 50 mg	
<b>Sodium</b> 340 mg	15 %
<b>Potassium</b> 75 mg	2 %
<b>Calcium</b> 40 mg	3 %
<b>Iron / Fer</b> 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: 2011-02-21

Date de révision: 2023-09-19

## 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 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 <sup>3</sup> (0,01 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	10

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau en forme de pain. La pâte extérieure est dorée. La pâte intérieur est jaune-blanche garnie de confiture rouge.
Flaveur	C'est un gâteau avec un goût de framboise et un léger goût de chocolat blanc et de vanille.
Texture	La 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

