

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau Quatre-quarts aux bananes et chocolat  
**Marque :** Hafner Canada  
**Code de produit :** 04503  
**Code UPC :** 622267045039  
**Code SCC :** 10622267045036  
**Description :** Pâte maison aux bananes et aux pépites de chocolat croquantes.



**Format unitaire :** Pain quatre quarts  
**Emballage :** 2 unités / caisse  
**Coupe :** Non coupé  
**Hauteur :** N/A  
**Format portion :** 1 tranche  
**Poids portion :** 0,097 kg  
**Poids net :** 1,8 kg / unité - 3,6 kg / caisse  
**Poids brut :** 3,849 kg / caisse  
**Produit Casher :** Non  
**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucre, Farine (blé), Bananes, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Pépites de chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Flocons d'avoine, Poudre de lait écrémé, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Sel, .. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/19 of pound cake (94 g) pour 1/19 du gâteau (94 g)	
<b>Calories 240</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 13 g</b>	17 %
Saturated / saturés 2 g	
+ Trans / trans 0.1 g	11 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 43 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 26 g	26 %
<b>Protein / Protéines 5 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 45 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 6 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)
Largeur :	9,1" (23,2 cm)
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)
Cubique :	0,35 pi <sup>3</sup> (0,01 m <sup>3</sup> )

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. Dans la mie, il a des grains de chocolat brun foncé et des fibres brunes de bananes.
Flaveur	C'est un produit sucré aux saveurs de bananes et de chocoalt.
Texture	La pâte est moelleuse et légèrement croustillant à l'extérieur.

## 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



545, de l'Industrie  
 Beleoil (Québec)  
 Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance  
 Qualité

Date d'émission: 2011-02-16  
 Date de révision: 2023-06-27