

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts marbré chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 04507

Code SCC : 10622267045074

Code UPC : 622267045077

Description : Pâte à la vanille garnie de brisures de chocolat et entrelacée d'une pâte au chocolat noir.



Format unitaire : Pain quatre quarts

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : 1 tranche (1/19 du gâteau)

Poids portion : 0,082 kg

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

Poids brut : 3,333 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, Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Pépites de chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Poudre de cacao, Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthan, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Arôme artificiel, Colorant caramel (sulfites), ., Bicarbonate de sodium. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/19 of pound cake (82 g)	
pour 1/19 du gâteau (82 g)	
Calories 280	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	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 0.9 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 38 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 23 g	23 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 50 mg	
Sodium 340 mg	15 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2016-12-07

Date de révision: 2023-09-21

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^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 rectangulaire. La pâte est
Flaveur	Goût délicat de vanille et de chocolat.
Texture	Le produit est moelleux, aéré et 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

