

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts aux carottes et ananas

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 04508

Code UPC : 622267045084

Code SCC : 10622267045081

Description : Pâte maison à base de carottes, de morceaux d'ananas et de noix de Grenoble.



Format unitaire : Pain quatre quarts

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : 1/19 gâteau

Poids portion : 0,108 kg

Poids net : 2,05 kg / unité - 4,1 kg / caisse

Poids brut : 4,349 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucre, Farine (blé), Carottes, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Morceaux d'ananas (ananas, jus d'ananas), Noix de Grenoble, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Sel, Épices, Arôme artificiel, .. **Contient :** Blé, Noix de Grenoble, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Lait, Noisettes, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/19 of pound cake (107 g) pour 1/19 du gâteau (107 g)	
Calories 280	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 2 g	
+ Trans / trans 0.1 g	11 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 6.0 g	
Omega-6 / oméga-6 3 g	
Omega-3 / oméga-3 1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 46 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 250 mg	11 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 50 mg	4 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2016-11-09

Date de révision: 2023-05-03

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. L'extérieur de la pâte est croustillant. La pâte est hétérogène et compacte.
Flaveur	C'est un gâteau riche, légèrement sucré aux goûts de cannelle et noix.
Texture	C'est un gâteau moelleux, légèrement humide à la base et croquante.

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
 Beloeil (Québec)
 Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2016-11-09

Date de révision: 2023-05-03