

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre quarts au citron et pavot

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 04509

Code SCC : 10622267045098

Code UPC : 622267045091

Description : Pâte au citron et aux graines de pavot.



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 : 3,333 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, Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Graines de pavot, Garniture au citron (sucres (dextrose, glucose, sucre), eau, zeste de citron, arômes naturels, pectine, acide citrique, polysorbate 60, benzoate de sodium, tartrazine, acide phosphorique), Arôme naturel. **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 270	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 11 g	15 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 38 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 390 mg	17 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
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: 2016-11-09

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)
Largeur :	9,1" (23,2 cm)
Hauteur :	4 1/4" (10,8 cm)
Cubique :	0,35 pi ³ (0,01 m ³)

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. L'extérieur de la tranche est plus foncé que l'intérieur. La pâte est jaune très pâle avec des points noirs.
Flaveur	Goût de citron et de pavot.
Texture	C'est une pâte moelleuse tout en étant compacte. La pâte est également croustillante à cause des graines de pavot. La base est légèrement 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

