

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Quatre-quarts aux canneberges et pommes
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 04511
Code SCC : 10622267045111
Code UPC : 622267045114
Description : Pâte garnie de morceaux de pommes et de canneberges entières.



Format unitaire : Pain quatre quarts
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : N/A

Format portion : 1 / 19 du gâteau
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), Sucres (sucre, mélasse de fantaisie), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Canneberges, Pommes (pommes, acide ascorbique, sel, acide citrique), .. **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 260	% 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 37 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 360 mg	16 %
Potassium 75 mg	2 %
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	



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'extérieure de la pâte est dorée. L'intérieur est jaune blanc garnie de pommes et de canneberges rouges.
Flaveur	C'est un gâteau légèrement surette avec un goût de pomme, canneberge et de vanille.
Texture	C'est une pâte moelleuse et légèrement croquante à cause des morceaux de pommes.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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: 2016-11-08

Date de révision: 2023-09-15