

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau quatre-quarts aux pains d'épices
Marque : Hafner Canada
Code fournisseur : 04518
Code SCC : 10622267045180
Code UPC : 622267045183
Description : Gâteau moelleux à saveur de pain d'épices.



Format unitaire : Pain quatre quarts
Emballage : 2 unités / caisse
Coupe : 19 portions
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 0,084 kg
Poids net : 1,6 kg / unité - 3,2 kg / caisse
Poids brut : 3,452 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, cassonade), Farine de blé, Huile de canola, Eau, Oeufs entiers liquides, Poudre de lactosérum, Substitut d'oeuf (farine de soya, gluten de blé, solides de sirop de maïs, alginate de propylène glycol), Poudre de cellulose, Amidon de maïs modifié, Épices, Poudre à pâte, Arôme naturel, Sel, Sorbate de potassium, Amylase, Lipase, Amyloglucosidase, 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 slice (84 g) pour 1 tranche (84 g)	
Calories 310	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 16 g	21 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	8 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 3 g	
Omega-3 / oméga-3 1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 260 mg	11 %
Potassium 125 mg	4 %
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: 2024-06-11
 Date de révision: 2024-06-11

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	Le gâteau est en forme de pain rectangulaire. Il est doré à l'extérieur.
Flaveur	C'est un gâteau sucré au goût d'épices.
Texture	La pâte est moelleuse et légèrement croûtée à l'extérieur du

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: 2024-06-11

Date de révision: 2024-06-11