

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau quatre-quarts double Chocolat

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 04529

**Code SCC :** 10622267045296

**Code UPC :** 622267045299

**Description :** Pâte au chocolat garnie de brisures de chocolat.



**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 :** Sucre, 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), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, 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), Colorant caramel (sulfites), Bicarbonate de sodium. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya, Sulfites. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1/19 of pound cake (82 g)	
pour 1/19 du gâteau (82 g)	
<b>Calories 300</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides</b> 16 g	21 %
Saturated / saturés 2.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	13 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2.5 g	
Omega-3 / oméga-3 1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 8 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 38 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
<b>Protein / Protéines</b> 4 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 55 mg	
<b>Sodium</b> 270 mg	12 %
<b>Potassium</b> 150 mg	3 %
<b>Calcium</b> 30 mg	2 %
<b>Iron / Fer</b> 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  
Beloel (Québec)  
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2014-07-15

Date de révision: 2023-12-05

## 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<sup>e</sup> 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 <sup>3</sup> (0,01 m <sup>3</sup> )

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 tranche de pain de couleur brun foncé.
Flaveur	Goût de chocolat et sucré.
Texture	La mie est légèrement humide à l'extérieur. La pâte est moelleuse.

## 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

