

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : GÂTEAU MOUSSE CHOCOLAT

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 06070

Code SCC : 10882875060702

Code UPC : 882875060705

Description :



Format unitaire : Rond 6"

Emballage : 8 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 75 g

Poids net : 450 g / unité - 3.6 kg / caisse

Poids brut : 4.275 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Sucre, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, sel, sucre, amidon de blé, gomme de cellulose, arômes naturels), Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Garniture à dessert (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, caséinate de sodium (lait), cellulose modifié, esters lactyliques d'acides gras, stearoyl-2-lactylate de sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme naturel), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Poudre de cacao, Farine blanche enrichie (blé), Décoration en chocolat (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soya, arôme naturel, pâtes à glacer (sucre, graisse végétale hydrogénée (de noix de coco de palmiste), lait écrémé en poudre), dioxyde de titane, eau, gomme arabique, dextrose, carbonate de calcium, rouge allura, tartrazine, oxyde de fer), Féculé de maïs, Gélatine. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1/6 of cake (75 g)
pour 1/6 de gâteau (75 g)

Calories 270	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 7 g	
+ Trans / trans 0.2 g	36 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 30 mg	2 %
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 beaucoupHafner Canada
450 2e Avenue
Portneuf, QC, G0A 2Y0Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2022-04-26

Date de révision: 2024-09-11

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 4 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 7070 Master 6 po cloche

Longueur :	16,9" (43 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	8,7" (22 cm)	Quantité sur la palette :	40
Hauteur :	13,2" (33,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	10
Cubique :	1,12 pi ³ (0,032 m ³)	Quantité de rangée :	4

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	
Flaveur	
Texture	

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

