

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : DOUBLE CHOCOLAT

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 07080

Code SCC : 10882875070800

Code UPC : 882875070803

Description : Pâtes de chocolat surmontées d'une mousse chocolat noir et d'une mousse chocolat blanc. Le tout décoré d'un miroir et d'un lignage blanc.



Format unitaire : Ronds 8"

Emballage : 4 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 121 g

Poids net : 850 g / unité - 3.4 kg / caisse

Poids brut : 4.024 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), Eau, 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), 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), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), 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 1/7 of cake (121 g)
pour 1/7 de gâteau (121 g)

Calories 440

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 29 g	39 %
Saturated / saturés 10 g	
+ Trans / trans 0.4 g	52 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 6.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.9 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 45 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 31 g	31 %
Sugar Alcohols / Polyalcools 0 g	
Starch / Amidon 1 g	
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 250 mg	11 %
Potassium 225 mg	7 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 2.25 mg	13 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



Hafner Canada
450 2e Avenue
Portneuf, QC, G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2020-06-04

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 7131 Master 8" (72 caisses)

Longueur :	19 5/8" (0 cm)	Dimension de la palette :	48" x 40"
Largeur :	10" (0 cm)	Quantité sur la palette :	72
Hauteur :	7 1/4" (0 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,82 pi ³ (0 m ³)	Quantité de rangée :	9

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Brun foncé et blanc crème
Flaveur	Chocolaté, sucré
Texture	Moelleux

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

