

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau Barre Chocolat velouté

**Marque :** Top-Dessert

**Code fournisseur :** 57503

**Code SCC :** 10882875575039

**Code UPC :** 882875575032

**Description :** Trois étages de pâte chocolat, garnies de chantilly à la vanille, de chantilly au chocolat et de crème au beurre à la vanille. Le tout décoré d'un appareil chocolat ligné blanc.



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** 6 portions

**Hauteur :** 70 mm

**Format portion :** 3.85" x 7.55"

**Poids portion :** 650 g

**Poids net :** 3.9 kg / unité - 7.8 kg / caisse

**Poids brut :** 8.636 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, sucre à glacer, sucre inverti liquide, glucose), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), 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, 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), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Poudre de cacao, Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Beurre, Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthane, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Poudre à pâte, Amidon de maïs modifié, Arôme artificiel, Colorant caramel (sulfites), Carraghénine, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar). **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 piece (108 g) pour 1/6 de morceau (108 g)	
<b>Calories 420</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 28 g</b>	37 %
Saturated / saturés 9 g	47 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 5.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 41 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 65 mg</b>	
<b>Sodium 220 mg</b>	10 %
Potassium 175 mg	5 %
Calcium 50 mg	4 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2016-03-30

Date de révision: 2024-07-04

## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 4 jours dans le 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 Spécial -Master econo 48/palet

Longueur :	16 3/4" (42,9 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	13 1/16" (33,2 cm)	Quantité sur la palette :	42
Hauteur :	7 1/8" (18,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	6
Cubique :	0,9 pi <sup>3</sup> (0,026 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	7

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Gâteau étagé de crème blanche et brune chocolat sur des pâtes brunes chocolat foncées Le tout recouvert d'un appareil chocolat foncé mât et un lignage blanc.
Flaveur	C'est un gâteau sucré au goût de chocolat et un léger goût de vanille.
Texture	La pâte est tendre et moelleuse et les crèmes sont légères.

## 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



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

Approuvée par le Département Assurance  
 Qualité

Date d'émission: 2016-03-30  
 Date de révision: 2024-07-04