

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Barre Arc-en ciel- Vrac

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57508

Code SCC : 10882875575084

Code UPC : 882875575087

Description : Pâte mauve, jaune et rose garnies d'une mousse aux framboises, d'une crème légère au citron et de crème au beurre. Le tout décoré de vermicelles arc-en-ciel.



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 : 500 g

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

Poids brut : 8.664 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, sucre à glacer, sucre inverti liquide, glucose, purée de framboises (framboises, sucre, eau)), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Eau, 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, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Huile de canola, Jus de citron fait de concentré (eau, concentré de jus de citron, sulfites, huile de citron), Beurre, Décorations en sucre (sucre à glacer, huile de palmiste fractionnée, amidon de maïs, glucose, lécithine de soya, rouge allura, tartrazine, jaune soleil, érythrosine, bleu brillant, gomme arabique, cire de carnauba), Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Zeste de citron, Gélatine, Poudre à pâte, Arôme naturel, Arôme artificiel, Arôme naturel, Amidon de maïs modifié, Rouge allura, Carraghénine, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Tartrazine, Bleu brillant FCF, Gomme de xanthane. **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)	
Calories 390	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 26 g	35 %
Saturated / saturés 9 g	
+ Trans / trans 0.3 g	47 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 210 mg	9 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*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: 2022-12-05

Date de révision: 2023-03-14

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 0502 Master écono (56)

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 :	56
Hauteur :	7 1/8" (18,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,9 pi ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Une pâte Mauve, une jaune et une rose garnies d'une crème mauve jaune et blanche. Décoré de vermicelles de couleurs
Flaveur	Sucré, citron et framboises
Texture	Moelleux

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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

