

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Barre Fraises et Vanille Saint-Valentin

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57600

Code SCC : 10882875576005

Code UPC : 882875576008

Description : Trois étages de pâte à la vanille, étagées de chantilly aux fraises garni de morceaux de fraises, d'une chantilly à la vanille et de crème au beurre à la vanille, décoré de décoration en sucre.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 8 unités / caisse

Coupe : 6 portions

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 84 g

Poids net : 500 g / unité - 4 kg / caisse

Poids brut : 5.247 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), Sucres (sucre, sucre à glacer, sucre inverti liquide, purée de fraises (fraises, eau, sucre), glucose), 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, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, Fraises, Beurre, Décorations de sucre (sucres (sucre, concentré de jus de pomme, concentré de jus de carotte), féculé de maïs, huile de palme non- hydrogénée, féculé de tapioca, laque, arôme artificiel, gomme de xanthane, oléorésine de paprika, érythrosine, rouge allura), Arômes naturel et artificiel (sucre liquide, propylène glycol, eau, alcool éthylique, arômes naturel et artificiel, rouge allura), Poudre à pâte, Amidon de maïs modifié, Arôme artificiel, 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 cake (84 g) pour 1/6 de gâteau (84 g)	
Calories 310	% Daily Value*
% valeur quotidienne**	
Fat / Lipides 21 g	28 %
Saturated / saturés 8 g	42 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polysaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %
*% or less is a little, 35% or more is a lot	
**% on a diet of low, 35% on a diet of high	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2023-07-07

Date de révision: 2023-11-15

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler 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 1512 Master cloche 6po

Longueur :	18 1/4" (46 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	16" (40,5 cm)	Quantité sur la palette :	48
Hauteur :	9" (23,5 cm)	Quantité de caisse par rangée :	6
Cubique :	1,52 pi ³ (0,044 m ³)	Quantité de rangée :	8

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Gâteau étagé de crème rose sur des pâtes de couleur crème.
Flaveur	C'est un gâteau sucré au goût de vanille et fraise.
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

