

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau barre Carottes et Caramel

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57605

Code SCC : 10882875576050

Code UPC : 882875576053

Description : Pâtes aux carottes, ananas et noix de Grenoble, garnies de crème au fromage à la crème et de crème au beurre marbré de caramel. Décoré d'une rosette de crème au beurre et de noix de Grenoble.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 8 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : NA

Format portion : NA

Poids portion : 92 g

Poids net : 550 g / unité - 4.4 kg / caisse

Poids brut : 5.799 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer, sucre inverti liquide), Base de glaçage (huile de canola, huiles de palme et de palmiste modifiées, sucre, eau, protéines de pois, monoglycérides végétaux, sel, arômes naturels, bêta-carotène), Farine (blé), Carottes, Oeufs entiers liquides, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Huile de canola, Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Morceaux d'ananas (ananas, jus d'ananas), Noix de Grenoble, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, sel de mer, amidon de maïs, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arômes naturels & artificiels), Eau, Beurre, Poudre à pâte, Épices, Bicarbonate de sodium, Sel, Arôme artificiel, Arôme naturel. **Contient :** Blé, Lait, Noix de Grenoble, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/6 cake (92 g) pour 1/6 gâteau (92 g)	
Calories 370	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 22 g	29 %
Saturated / saturés 7 g	36 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 10 g	
Carbohydrate / Glucides 40 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 135 mg	6 %
Potassium 50 mg	1 %
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: 2020-10-02

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 au réfrigérateur
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 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	Trois étages de pâtes aux carottes garnies avec de la crème blanc/beige et décoré de rosettes blanches et de noix de Grenoble.
Flaveur	Carottes, fromage à la crème, caramel, épices et sucre.
Texture	Moelleux et un peu croquant (noix de Grenoble)

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

Peut contenir des noyaux, coquilles, tiges et autres fragments

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A

