

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Barre Boston

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57606

Code SCC : 10882875576067

Code UPC : 882875576060

Description : Superposition de pâtes à la vanille et de crème légère à la vanille. Décoré d'un miroir chocolaté d'une rosette de crème au beurre et de copeaux de chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 8 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 84 g

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

Poids brut : 5.399 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Sucre, 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, 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), Huile de canola, 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), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Arôme artificiel, Gélatine, Beurre, Poudre à pâte, Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Tartrazine, Jaune soleil FCF, Carraghénine. **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 260	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	24 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 29 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

*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: 2024-04-03

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 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 étage de pâtes et de crème blanche, décoré d'une couche chocolaté et d'un lignage blanc type Millefeuille
Flaveur	Vanille, sucré, un peu chocolaté
Texture	Moelleux, la crème est crémeuse.

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



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

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2020-10-02
 Date de révision: 2024-04-03