

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Barre Velouté chocolat

Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57608

Code SCC : 10882875576081

Code UPC : 882875576084

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 : 8 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : 70 mm

Format portion :

Poids portion : 100 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 : 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 1/5 of cake (100 g) pour 1/5 de gâteau (100 g)	
Calories 390	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 26 g	35 %
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 8 g	
Carbohydrate / Glucides 38 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 200 mg	9 %
Potassium 150 mg	4 %
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^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 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 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

