

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Pyramide chocolat, succès aux amandes et son croquant
Marque : Hafner Canada

Code de produit : 71721
Code UPC : 624688717212
Code SCC : 00624688717212
Description : Onctueuse mousse au chocolat sur un croquant au chocolat et succès aux amandes.



Format unitaire : Portions individuelles
Emballage : 24 unités / caisse
Coupe : unités
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 0,085 kg
Poids net : 0,09 kg / unité - 2,16 kg / caisse
Poids brut : 2,636 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Sucres (sucre à glacer, sucre), Eau, Blancs d'oeuf liquides, Huile de canola, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Brisures de biscuits (farine de blé, sucre, gras de beurre, lactose, protéine de lait concentré, sel, extrait de malt d'orge, bicarbonate de sodium), Amandes, Pâte à glacer brune (graisse végétale (palmiste, coprah (graisse végétale totalement hydrogénée) (palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, poudre de lactosérum (lait), lécithine de soya, polyricinoléate de polyglycérol, arômes), Poudre de lait écrémé, Beurre de cacao, Gélatine. **Contient :** Amandes, Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unité (85 g) pour 1 unité (85 g)	
Calories 320	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 22 g	29 %
Saturated / saturés 10 g	52 %
+ Trans / trans 0.3 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 30 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 50 mg	2 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 2.25 mg	13 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 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 6184 Master Base Mousse

Longueur :	15 3/4" (40,1 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	12" (30,2 cm)	Quantité sur la palette :	120
Hauteur :	6 1/4" (16,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	10
Cubique :	0,68 pi ³ (0,02 m ³)	Quantité de rangée :	12

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Forme pyramide, enrobage brun
Flaveur	Chocolaté, sucré
Texture	Croquant, onctueux

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

