

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau dôme chocolat et caramel

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 71917

**Code UPC :** 624688719179

**Code SCC :** 00624688719179

**Description :** Une onctueuse mousse au chocolat avec un centre au caramel, sur une génoise au chocolat, le tout enrobé de chocolat.



**Format unitaire :** Portions individuelles

**Emballage :** 36 unités / caisse

**Coupe :** unités

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A

**Poids portion :** 0,100 kg

**Poids net :** 0,1 kg / unité - 3,6 kg / caisse

**Poids brut :** 4,298 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances laitières, eau, huile de canola, alginate de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétaphosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), Eau, 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), Oeufs entiers liquides, Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Sucre, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, sucre, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, esters de propylène glyco d'acide gras, mono et diglycérides d'acide gras, stéaroyl lactylé de sodium, huile de canola, arôme artificiel), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Blancs d'oeuf liquides, Huile de coprah, Poudre de cacao, Poudre de lait écrémé, Gélatine, Bicarbonate de sodium.

**Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unit (100 g)	
pour 1 unité (100 g)	
<b>Calories 310</b>	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 18 g</b>	24 %
Saturated / saturés 12 g	
+ Trans / trans 0.3 g	62 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.3 g	
Omega-6 / oméga-6 0.1 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 1.5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 37 g</b>	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 26 g	26 %
<b>Protein / Protéines 6 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 95 mg</b>	
<b>Sodium 150 mg</b>	7 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 2.5 mg	14 %
*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<sup>e</sup> 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 6909 Master boule FG

Longueur :	16 1/4" (0 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	9 1/4" (0 cm)	Quantité sur la palette :	135
Hauteur :	8 1/4" (0 cm)	Quantité de caisse par rangée :	9
Cubique :	0,72 pi <sup>3</sup> (0 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	15

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Forme en dôme, enrobage brun
Flaveur	Chocolaté, caramel, sucré
Texture	Croquant, onctueux

## 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

