

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau mousse aux trois chocolats

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 73543

Code UPC : 624688735438

Code SCC : 00624688735438

Description : Délicieuse mousse aux trois chocolats sur biscuit mi-amer, glaçage chocolat.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 24 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : 2,75"

Poids portion : 0,080 kg

Poids net : 0,08 kg / unité - 1,92 kg / caisse

Poids brut : 2,236 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Eau, Sucres (sucre, glucose), Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturelle), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, sel, sucre, amidon de blé, gomme de cellulose, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Miroir (sirop de maïs (sulfites), eau, sucre, agar agar, pectine, acide citrique, sorbate de potassium, hexamétaphosphate de sodium, diméthylsilicone (huile minérale, diméthylpolysiloxane)), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Décoration en chocolat (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soya, extrait de vanille naturel, pâtes à glacer (sucre, graisse végétale hydrogénée (de noix de coco de palmiste), lait écrémé en poudre), dioxyde de titane, eau, gomme arabique, dextrose, carbonate de calcium, rouge allura, tartrazine, oxyde de fer), Poudre de cacao, Poudre de lait écrémé, 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 blanche enrichie (blé), Gélatine, Féculé de maïs. **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 (80 g) pour 1 unité (80 g)	
Calories 280	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.2 g	41 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.9 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 30 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 95 mg	4 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 50 mg	4 %
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	



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 5679 Master baladin

Longueur :	14,6" (37 cm)	Dimension de la palette :	40x48
Largeur :	10,6" (26,8 cm)	Quantité sur la palette :	143
Hauteur :	5,4" (13,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	11
Cubique :	0,48 pi ³ (0,014 m ³)	Quantité de rangée :	13

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Mousse blanche, brune, brun foncé, pâte brune, décor en chocolat.
Flaveur	Chocolaté, sucré
Texture	Onctueux, fondant

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

