

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Gâteau mousse aux framboises

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 73547

**Code SCC :** 10622267735470

**Description :** Gâteau vanille avec crémeux framboise, mousse vanille, au dessus un miroir framboise avec ses brisures de fruits.



**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 :** 2,248 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Sucres (sucre, purée de framboises (framboises, sucre, eau)), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Miroir (sirop de maïs (sulfites), eau, sucre, agar agar, pectine, acide citrique, sorbate de potassium, hexamétaphosphate de sodium, diméthylsilicone (huile minérale, diméthylpolysiloxane)), Oeufs entiers liquides, Eau, 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), Framboises, Huile de canola, Beurre, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Gélatine, Féculé de maïs, Farine blanche enrichie (blé), Arôme naturel, Arôme naturel, Rouge allura. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unit (80 g) pour 1 unité (80 g)	
Calories 210	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
<b>Fat / Lipides</b> 11 g	15 %
Saturated / saturés 4.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	24 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.8 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2.5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 26 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 75 mg	
<b>Sodium</b> 95 mg	4 %
<b>Potassium</b> 50 mg	1 %
<b>Calcium</b> 20 mg	2 %
<b>Iron / Fer</b> 0.5 mg	3 %
*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 au réfrigérateur
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 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 <sup>3</sup> (0,014 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	13

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Mousse rose, pâte blanche, décor en chocolat
Flaveur	Framboise, sucré
Texture	Onctueux, fondant

## 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

