

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau mousse truffée ganache au chocolat

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 73798

Code UPC : 624688737982

Code SCC : 00624688737982

Description : Mousse/ganache au chocolat sur génoise chocolat, surmontée d'un miroir chocolat et d'une plaquette de 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 : Eau, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Sucres (sucre, glucose), 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), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Oeufs entiers liquides, Miroir (sirop de maïs (sulfites), eau, sucre, agar agar, pectine, acide citrique, sorbate de potassium, hexamétaphosphate de sodium, diméthylsilicone (huile minérale, diméthylpolysiloxane)), Huile de canola, Poudre de lait écrémé, Décoration en chocolat (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, 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, bleu brillant FCF), Poudre de cacao, 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 260	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 7 g	
+ Trans / trans 0.2 g	36 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.8 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 95 mg	4 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



1295 Rue J.A Bombardier
Saint-Nicolas, Qc
Canada G7A 2P4

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2019-07-03

Date de révision: 2023-08-24

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 brun foncé, pâte brune, décor en chocolat.
Flaveur	Chocolaté, 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

