

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque aux pommes et canneberges
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 00285
Code SCC : 10622267002855
Code UPC : 622267002858
Description : Pâte faite de pommes et de canneberges entières.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"	Format portion : 5,03 x 6,65 cm (1.98" x 2.62")
Emballage : 2 unités / caisse	Poids portion : 0,048 kg
Coupe : 36 portions	Poids net : 1,725 kg / unité - 3,45 kg / caisse
Hauteur : N/A	Poids brut : 4,219 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (purée de pommes (pommes, eau, acide ascorbique), cassonade, sucre inverti liquide), Canneberges, Farine de blé entier, Farine blanche enrichie (blé), Oeufs entiers liquides, Pommes (pommes, sel, chlorure de calcium, métabisulfite de sodium), Huile de canola, Inuline (racine de chicorée), Nappage (sucres (sucre, glucose, purée de pommes (acide ascorbique)), eau, pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), Poudre à pâte, Eau, Sel. **Contient :** Blé, Oeufs, Sulfites. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Lait, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 serving (48 g) pour 1 portion (48 g)	
Calories 90	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 3.5 g	5 %
Saturated / saturés 0.4 g	3 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.8 g	
Omega-6 / oméga-6 0.6 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 1.5 g	
Carbohydrate / Glucides 20 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 9 g	9 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*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 :	270 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 0502 Master écono (56)

Longueur :	16 3/4" (42,9 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	13 1/16" (33,2 cm)	Quantité sur la palette :	56
Hauteur :	7 1/8" (18,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,9 pi ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	La pâte est brillante, glacée et colorée.
Flaveur	Légèrement acidulée. Goût du son.
Texture	La pâte est fibreuse et dense.

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



450, 2e Avenue
 Portneuf (Québec)
 Canada G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2011-04-06

Date de révision: 2023-09-18