

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

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



**Format unitaire :** Plaques 12" x 16"  
**Emballage :** 2 unités / caisse  
**Coupe :** 36 portions  
**Hauteur :** N/A

**Format portion :** 5,03 x 6,65 cm (1.98" x 2.62")  
**Poids portion :** 0,048 kg  
**Poids net :** 1,725 kg / unité - 3,45 kg / caisse  
**Poids brut :** 4,223 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.

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1 serving (48 g) pour 1 portion (48 g)	
<b>Calories 90</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 3.5 g</b>	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	
<b>Carbohydrate / Glucides 20 g</b>	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 9 g	9 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 20 mg</b>	
<b>Sodium 90 mg</b>	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 :	210 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 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 <sup>3</sup> (0,026 m <sup>3</sup> )	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

