

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Torte au sucre à la crème

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 02533

Code UPC : 622267025338

Code SCC : 10622267025335

Description : Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre à la crème.



Format unitaire : Ronds 10"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : 12 portions

Hauteur :

Format portion :

Poids portion : 0,125 kg

Poids net : 1,5 kg / unité - 3 kg / caisse

Poids brut : 3,48 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Sucres (cassonade, sucre), Eau, Farine (blé), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Farine blanche enrichie (blé), Féculé de maïs, Oeufs entiers liquides, Amidon de maïs modifié, 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 de lait écrémé, Carraghénine, Poudre à pâte. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (125 g) pour 1 pointe (125 g)	
Calories 410	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 24 g	32 %
Saturated / saturés 13 g	68 %
+ Trans / trans 0,5 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1,0 g	
Omega-6 / oméga-6 0 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2,5 g	
Carbohydrate / Glucides 52 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 34 g	34 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	
Sodium 35 mg	2 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 75 mg	6 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2015-01-24

Date de révision: 2019-03-05

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	120 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 0567 Tarte

Longueur :	11" (28 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	11" (28 cm)	Quantité sur la palette :	120
Hauteur :	5" (12,7 cm)	Quantité de caisse par rangée :	12
Cubique :	0,35 pi ³ (0,01 m ³)	Quantité de rangée :	10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	L'apparence du produit est lisse et brillant. La pâte est sablée.
Flaveur	C'est une tarte sucrée. Goût riche de crème et de cassonade.
Texture	La garniture est crémeuse. La pâte sablonneuse.

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

