

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Torte au sucre
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 02560
Code UPC : 622267025604
Code SCC : 10622267025601
Description : Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre.



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 : 3,481 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (cassonade, sucre, glucose), Lait évaporé, Oeufs entiers liquides, Farine (blé), Farine blanche enrichie (blé), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Eau, Huile de canola, 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, Poudre à pâte. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 piece (125 g) pour 1 pointe (125 g)	
Calories 400	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 3.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	18 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.4 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydate / Glucides 71 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 52 g	52 %
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 60 mg	3 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 100 mg	8 %
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	



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	Le dessus de la garniture est brillant et caramélisé. La garniture est lisse.
Flaveur	C'est un tarte très sucrée.
Texture	La garniture est crémeuse. La pâte est sablonneuse et légèrement pâteuse.

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

