

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Torte au sucre à la crème et aux pommes

**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 02592

**Code UPC :** 622267025925

**Code SCC :** 10622267025922

**Description :** Pâte sucrée garnie d'un mélange de pommes et de sucre à la crème maison, décorée de tranches de pommes.



**Format unitaire :** Ronds 10"

**Emballage :** 2 unités / caisse

**Coupe :** 12 portions

**Hauteur :**

**Format portion :**

**Poids portion :** 0,133 kg

**Poids net :** 1,6 kg / unité - 3,2 kg / caisse

**Poids brut :** 3,879 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

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

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 1 serving (133 g) pour 1 portion (133 g)	
<b>Calories 320</b>	<b>% Daily Value *</b>
	<b>% valeur quotidienne *</b>
<b>Fat / Lipides 17 g</b>	23 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.3 g	42 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2.5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 44 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 27 g	27 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 40 mg</b>	
<b>Sodium 25 mg</b>	1 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 50 mg	4 %
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: 2017-02-28

Date de révision: 2022-06-01

## 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 0510 Master 10

Longueur :	21 3/8" (54,3 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	11 1/8" (28,3 cm)	Quantité sur la palette :	72
Hauteur :	4 1/8" (10,5 cm)	Quantité de caisse par rangée :	6
Cubique :	0,57 pi <sup>3</sup> (0,016 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	12

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est une pâte à tarte remplie d'un mélange crémeux et de morceaux de pommes. Le tout recouvert de tranches de pommes grillées et d'un miroir brillant et lustré.
Flaveur	C'est un dessert riche, sucré et au goût propre aux pommes.
Texture	La pâte est sablonneuse. Le sucre à la crème est crémeux et onctueux. Les pommes sont croquantes.

## 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



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

Approuvée par le Département Assurance  
 Qualité

Date d'émission: 2017-02-28

Date de révision: 2022-06-01