

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : SOC-080 Tartelettes ronde chocolat 80 mm (3 po)

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 22080

Code SCC : 10622267220808

Description : Fond de tarte au chocolat rond 3".



Format unitaire : Tartelette 75mm (3")

Emballage : 60 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : 80 mm

Poids portion : 0,032 kg

Poids net : 0,032 kg / unité - 1,92 kg / caisse

Poids brut : 2,477 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Farine (blé), Sucres (sucre, sucre à glacer), Shortening d'huiles végétales (huiles de palme modifiées, huile de canola), Poudre de cacao, Eau, Beurre, Oeufs entiers liquides, Sel, Poudre de lactosérum. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unit (32 g)	
pour 1 unité (32 g)	
Calories 100	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 8 g	11 %
Saturated / saturés 3 g	
+ Trans / trans 0.1 g	16 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.9 g	
Omega-6 / oméga-6 0.7 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 8 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 7 g	7 %
Protein / Protéines 0.5 g	
Cholesterol / Cholestérol 5 mg	
Sodium 75 mg	3 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



545, de l'Industrie
Beloeil (Québec)
Canada J3G 0S5

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2022-01-28

Date de révision: 2023-12-21

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Conserver au sec à température ambiante (15-25°C).
Durée de vie :	6 mois température ambiante
Durée de vie après décongélation :	N/A
Préparation :	N/A

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 3017 Boîte Export

Longueur : 15 3/8" (0 cm)
Largeur : 11 1/2" (0 cm)
Hauteur : 4 1/8" (0 cm)
Cubique : 0,42 pi³ (0 m³)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 100
Quantité de caisse par rangée : 10
Quantité de rangée : 10

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Brune
Flaveur	Sucré, chocolaté
Texture	Rigide et croustillante

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbiologique	Compte
Escherichia coli (E. coli)	10 UFC/g
E. coli producteurs de shigatoxines	Non détecté/25g
Salmonella spp.	Non détecté/25g

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

N/A

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A

