

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Profiterole
Marque : Hafner Canada
Code de produit : 00092
Code UPC : 622267000922
Code SCC : 10622267000929
Description : Pâte à choux non garnie.



Format unitaire : Portions individuelles
Emballage : 56 unités / caisse
Coupe : unités
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 0,025 kg
Poids net : 0,025 kg / unité - 1,4 kg / caisse
Poids brut : 1,75 kg / caisse

Produit Casher : Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Oeufs entiers liquides, Eau, Farine (blé), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Farine blanche enrichie (blé), Poudre à pâte, Sel, Bicarbonate de sodium, Sucre. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 profiteroles (50 g) pour 2 profiteroles (50 g)	
Calories 80	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 7 g	9 %
Saturated / saturés 2.5 g	
+ Trans / trans 0.1 g	13 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.2 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 8 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 70 mg	3 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
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 :	270 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	3 jours réfrigérés
Préparation :	Décongler environ 1 heure 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 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 ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un produit de couleur jaunâtre et doré.
Flaveur	Goût d'oeufs.
Texture	La mie est aérée, légèrement humide à l'intérieur et croûtée à l'extérieur.

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



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

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2010-03-01

Date de révision: 2023-03-27