

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Bûche au sucre à la crème

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00872

**Code SCC :** 10622267008727

**Code UPC :** 622267008720

**Description :** Pâte vanille roulée avec notre garniture de sucre à la crème maison. Le tout recouvert d'une ganache montée au chocolat blanc avec des cubes de blondie au caramel, décoré de caramel dulce de leche salé.



**Format unitaire :** Rouleau

**Emballage :** 6 unités / caisse

**Coupe :** Non coupé

**Hauteur :** N/A

**Format portion :** 1/8 yule log

**Poids portion :** 122 g

**Poids net :** 730 g / unité - 4.38 kg / caisse

**Poids brut :** 5.361 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Sucres (sucre, cassonade, glucose, sucre inverti liquide), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Farine de blé, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, sucre, ingrédients laitiers modifiés, levure chimique, amidon de maïs, sel, mono et di glycérides, gomme de cellulose, arôme naturel), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme naturel), Mélange à gâteau (sucres (sucre, solide de sirop de maïs, mélasse en poudre), farine de blé non-blanchie enrichie, farine de soya, lécithine de soya, sel, poudre à pâte, huile de canola, arôme naturel), Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Farine (blé), Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Féculé de maïs, Amidon de maïs modifié, Gélatine, Poudre à pâte, Arôme artificiel, Carraghénine, Sel, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Fleur de sel, Bicarbonate de sodium, Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/6 yule log (122 g) pour 1/6 bûche (122 g)	
<b>Calories 420</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 25 g</b>	33 %
Saturated / saturés 10 g	53 %
+ Trans / trans 0.5 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 50 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 36 g	36 %
<b>Protein / Protéines 4 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 80 mg</b>	
<b>Sodium 250 mg</b>	11 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 50 mg	4 %
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	



Hafner Canada  
450 2e Avenue  
Portneuf, QC, G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2026-04-01

Date de révision: 2026-04-01

## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	18 mois 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 0649 Master Bûches

Longueur :	17,5" (43,2 cm)	Dimension de la palette :	48" x 40"
Largeur :	9,7" (22,9 cm)	Quantité sur la palette :	50
Hauteur :	10,1" (25,4 cm)	Quantité de caisse par rangée :	10
Cubique :	0,99 pi <sup>3</sup> (0,025 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	5

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Roulade de pâte blanche garnie d'un appareil couleur sucre à la crème. Recouvert de caramel
Flaveur	Saveur de sucre à la crème, de vanille, de caramel. Sucré.
Texture	La pâte est moelleuse, la crème est crémeuse.

## 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

