

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Bûche au chocolat et au caramel salé

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00873

Code SCC : 10622267008734

Code UPC : 622267008737

Description : Pâte chocolat roulée avec une ganache montée au chocolat, avec insertion de caramel dulce de leche salé. Le tout recouvert d'une ganache montée au chocolat noir.



Format unitaire : Rouleau

Emballage : 6 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : 1/6 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, glucose, sucre inverti liquide), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Pâte à glacer brune (sucre, huile de palmiste hydrogénée, poudre de cacao, lactosérum poudre, concentré de protéines de lactosérum en poudre, liqueur de chocolat, poudre de cacao, lécithine de soya, arôme naturel), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), 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), Poudre de cacao, Farine (blé), Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Gélatine, Colorant caramel (sulfites), Poudre à pâte, Arôme artificiel, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Arômes naturel et artificiel (poudre de cacao, colorant caramel, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF), Fleur de sel, Gomme de xanthane, Bicarbonate de sodium. **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)	
Calories 440	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 27 g	36 %
Saturated / saturés 11 g	57 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.8 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 7 g	
Carbohydrate / Glucides 49 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 35 g	35 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 75 mg	
Sodium 250 mg	11 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %
*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: 2026-04-02

Date de révision: 2026-04-28

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^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 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 ³ (0,025 m ³)	Quantité de rangée :	5

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte au chocolat roulée avec une crème couleur chocolat au lait et de caramel. Décoré de cube de brownies et d'un lignage.
Flaveur	Goût de chocolat, caramel salé. Sucré
Texture	La pâte est moelleuse, la crème est crémeuse.

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

