

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Bûche S'mores

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00874

Code SCC : 10622267008741

Code UPC : 622267008744

Description : Base de pâte blondie graham surmontée d'une mousse au chocolat noir, avec une insertion de pâte chocolatée et d'un appareil mousse à saveur guimauve. Le tout décoré d'un lignage chocolaté, de mini guimauves et de brisures de graham.



Format unitaire : Rouleau

Format portion : 7"

Emballage : 6 unités / caisse

Poids portion : 125 g

Coupe : Non coupé

Poids net : 625 g / unité - 3.75 kg / caisse

Hauteur : N/A

Poids brut : 4.715 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), 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), Farine (blé), Eau, Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Garniture à dessert (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, caséinate de sodium (lait), cellulose modifié, esters lactyliques d'acides gras, stearoyl-2-lactylate de sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), 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 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), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Guimauves (sirop de maïs, sucre, dextrose, amidon de maïs modifié, gélatine, eau, arômes naturel et artificiel, pyrophosphate tétrasodique), Huile de coprah, Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Farine de blé, Chapelure de graham (farine de blé enrichie, sucres (sucre, cassonade, mélasse verte), farine graham, eau, shortening d'huile végétale non-hydrogénée (canola, palme et huile de palme modifiée), poudre à pâte, sel), 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), Gélatine, Poudre de lait écrémé, Chapelure graham (farine de blé enrichie, sucres (cassonade, sucre, sucre inverti, glucose, mélasse), shortening d'huile végétale non-hydrogéné (huile de canola, huile de palme et huile de palme modifiée), farine de

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/5 of log (125 g) pour 1/5 de bûche (125 g)	
Calories 450	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 28 g	37 %
Saturated / saturés 14 g	72 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 49 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 35 g	35 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 95 mg	
Sodium 220 mg	10 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 2 mg	11 %
*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: 2026-04-07

Date de révision: 2026-04-07

graham, poudre à pâte, sel, épices, arômes artificiels, amidon de maïs modifié, annatto), Arôme artificiel, Shortening d'huiles végétales (huiles de palme modifiées, huile de canola), Poudre de cacao, Sel, Bicarbonate de sodium, Poudre à pâte.
Contient : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Sulfites.

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	Gâteau enrobé de chocolat, décoré d'un lignage noir, de guimauves et de
Flaveur	Chocolat, sucré
Texture	Moelleux

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

