

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Lingot au chocolat blanc et aux canneberges

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00876

Code SCC : 10622267008765

Code UPC : 622267008768

Description : Pâte à la vanille surmontée d'un croquant au chocolat blanc et d'une crème aux canneberges. Le tout enrobé d'un glaçage chocolaté blanc puis d'une rosette de crème aux canneberges.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 25 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : 3.25" x 1.25"

Poids portion : 60 g

Poids net : 60 g / unité - 1.5 kg / caisse

Poids brut : 1.908 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Sucres (purée de canneberge (canneberges, eau, sucre), sucre, sucre à glacer), Huile de canola, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme naturel), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Oeufs entiers liquides, Eau, Brisures de biscuits (farine de blé, sucre, gras de beurre, lactose, protéine de lait concentré, sel, extrait de malt d'orge, bicarbonate de sodium), Farine de blé, Beurre, Huile de coprah, 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), Bâtonnets de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel), Féculé de maïs, Décoration en sucre (sucre, amidon de maïs, dextrine, gomme-laque, cire de carnauba, gomme arabique), Gélatine, Poudre à pâte, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), 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 unit (60 g) pour 1 unité (60 g)	
Calories 250	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 8 g	41 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 75 mg	3 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
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	



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 6672 Master pour sép 24-25

Longueur :	16,1" (41,2 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	11,0" (28,7 cm)	Quantité sur la palette :	135
Hauteur :	3,2" (8,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	9
Cubique :	0,32 pi ³ (0,01 m ³)	Quantité de rangée :	15

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Petit gâteau enrobé de chocolat blanc et décoré d'une rosette.
Flaveur	Canneberge, chocolat blanc, sucré.
Texture	Croquant et 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

