

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Lingot chocolat cerise

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00877

Code SCC : 10622267008772

Code UPC : 622267008775

Description : Base de pâte brownie surmontée d'une garniture à la cerise sure et d'une mousse au fromage à la crème. Le tout enrobé d'un glacage chocolaté et décoré d'un lignage rose ainsi que de cerises lyophilisées.



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 : 1.868 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : 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), Cerises, Sucres (sucre, sucre à glacer), 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), Fromage à la crème (substances laitières, sel, culture bactérienne, gomme de caroube), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Eau, Farine (blé), Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Huile de coprah, Beurre, Poudre de cacao, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Cerises lyophilisées, Gélatine, Fécule de maïs, Bicarbonate de sodium, Rouge allura, Carraghénine. **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 230	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 8 g	41 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.8 g	
Omega-6 / oméga-6 0.6 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2 g	
Carbohydrate / Glucides 26 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 65 mg	3 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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: 2024-05-20

Date de révision: 2026-04-02

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 lingôt recouvert d'un nappage chocolaté et d'un lignage rose.
Flaveur	Cerises, chocolat, 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

