

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Bûche au sucre à la crème

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00880

Code SCC : 10622267008802

Code UPC : 622267008805

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 : 4 unités / caisse

Coupe : 14 portions

Hauteur : N/A

Format portion : 3/4 po

Poids portion : 0,079 kg

Poids net : 1,1 kg / unité - 4,4 kg / caisse

Poids brut : 5,439 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, 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, Eau, Huile de canola, Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances lactiques, eau, huile de canola, alginate de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétophosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances lactiques, 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), Farine (blé), Féculé de maïs, Glucose, Amidon de maïs modifié, Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Gélatine, Poudre à pâte, Arôme artificiel, Fleur de sel, Carraghénine, Sel, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Bicarbonate de sodium, Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.



CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	18 mois
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 6860 Master Bûche 11 po

Longueur :	11 5/8" (0 cm)	Dimension de la palette :	40" x 48"
Largeur :	11 1/8" (0 cm)	Quantité sur la palette :	84
Hauteur :	9 1/4" (0 cm)	Quantité de caisse par rangée :	12
Cubique :	0,69 pi ³ (0 m ³)	Quantité de rangée :	7

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

