

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Bûche au chocolat et au caramel salé.

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00881

**Code SCC :** 10622267008819

**Code UPC :** 622267008812

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



**Format unitaire :** Rouleau

**Format portion :** 3/4"

**Emballage :** 4 unités / caisse

**Poids portion :** 0,079 kg

**Coupe :** 14 portions

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

**Hauteur :** N/A

**Poids brut :** 5,482 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, sucre inverti liquide), Oeufs entiers liquides, 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), Huile de canola, Eau, Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, substances lactiques, lécithine de soya, extrait de vanille), Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, 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), Poudre de cacao, Glucose, 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), Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthane, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Colorant caramel (sulfites), Gélatine, Poudre à pâte, Arôme artificiel, Fleur de 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.



450, 2e Avenue  
Portneuf (Québec)  
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2024-05-27

Date de révision: 2024-05-27

## 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<sup>e</sup> 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 <sup>3</sup> (0 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	7

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte au chocolat roulée avec une crème chocolat au lait et de caramel. Décoré de cube de brownies et d'un lignage noir.
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

