

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Bûche de Noël triple chocolat

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00882

**Code SCC :** 10622267008826

**Code UPC :** 622267008829

**Description :** Gâteau au chocolat avec une délicate mousse au chocolat noir, agrémentée d'une insertion de ganache au chocolat blanc et d'un crémeux au chocolat noir. Le tout est recouvert d'un glaçage miroir au chocolat noir



**Format unitaire :** Rouleau

**Format portion :** 11"

**Emballage :** 4 unités / caisse

**Poids portion :** 0,088 kg

**Coupe :** Non coupé

**Poids net :** 0,75 kg / unité - 3 kg / caisse

**Hauteur :** N/A

**Poids brut :** 3,919 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), Eau, Sucre, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances lactiques, lécithine de soya, arôme naturel), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, substances lactiques modifiées, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, sel, sucre, amidon de blé, gomme de cellulose, arômes naturels), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Poudre de cacao, Copeaux de chocolat blanc (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), Gélatine, Poudre de lait écrémé, Farine blanche enrichie (blé), Féculé de maïs. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 1/8 de bûche (95 g)	
Per 1/8 of yule (95 g)	
<b>Calories 310</b>	% valeur quotidienne * % Daily Value *
<b>Lipides / Fat 20 g</b>	27 %
saturés / Saturated 10 g	52 %
+ trans / Trans 0,3 g	
polyinsaturés / Polyunsaturated 1,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,9 g	
oméga-3 / Omega-3 0,3 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 4,5 g	
<b>Glucides / Carbohydrate 33 g</b>	
Fibres / Fibre 2 g	7 %
Sucres / Sugars 25 g	25 %
Polyalcools / Sugar Alcohols 0 g	
Amidon / Starch 1 g	
<b>Protéines / Protein 5 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 120 mg</b>	
<b>Sodium 115 mg</b>	5 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 75 mg	6 %
Fer / Iron 1,75 mg	10 %

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup  
\*5% or less is a little, 15% or more is a lot



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

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2024-04-18

Date de révision: 2024-05-27

## CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	18 mois
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigérés
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	Gâteau enrobé de chocolat et décoré de copeaux de chocolat blanc.
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

