

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Sapin de Noël au chocolat blanc et aux bleuets

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 00883

**Code SCC :** 10622267008833

**Description :** Biscuit à la vanille surmontée d'une mousse au chocolat blanc avec une insertion de garniture aux bleuets. Le tout pulvérisé de chocolat blanc.



**Format unitaire :** Portions individuelles 2.75"

**Emballage :** 24 unités / caisse

**Coupe :** unités

**Hauteur :** H:10.5cm /Dia: 7.5cm

**Format portion :** unité/unit

**Poids portion :** 0,085 kg

**Poids net :** 0,085 kg / unité - 2,04 kg / caisse

**Poids brut :** 2,61 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), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturel), Garniture de bleuets (eau, bleuets, sucres (sucre, sucre inverti liquide, jus de cassis concentré), amidon de maïs modifié, arôme naturel, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium, extrait de spiruline, jus de carotte concentré), Eau, Sucre, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, sel, sucre, amidon de blé, gomme de cellulose, arômes naturels), Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Beurre de cacao, Gélatine, Poudre de cacao, Féculé de maïs, Arôme artificiel, Céréales enrobées (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lactosérum en poudre, lécithine de soya, arôme naturel), céréales croustillantes (farine de blé, sucre, farine de malt (blé), amidon (blé), bicarbonate de sodium, sel, beurre de cacao, arôme naturel), sirop de glucose, sucre, gomme d'arabique, amidon de maïs modifié, huile de coco), Dioxyde de titane, Rouge allura, Bleu brillant FCF. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

### Nutrition Facts

#### Valeur nutritive

Per 1 unit (85 g)  
pour 1 unité (85 g)

	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
<b>Calories 290</b>	
<b>Fat / Lipides 21 g</b>	28 %
Saturated / saturés 12 g	
+ Trans / trans 0.3 g	62 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.7 g	
Omega-6 / oméga-6 0.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3.5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 25 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
<b>Protein / Protéines 3 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 65 mg</b>	
<b>Sodium 60 mg</b>	3 %
Potassium 100 mg	3 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %

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



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

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2024-05-06

Date de révision: 2024-05-06

## 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 6709 Master Sapin (058)

Longueur :	15" (0 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	12 1/5" (0 cm)	Quantité sur la palette :	72
Hauteur :	8 3/4" (0 cm)	Quantité de caisse par rangée :	9
Cubique :	0,93 pi <sup>3</sup> (0 m <sup>3</sup> )	Quantité de rangée :	8

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Cone chocolaté, décoré de gouttelettes mauve.
Flaveur	Chocolat blanc, bleuet et sucré
Texture	Crémeux

## 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

