

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Lingot au chocolat noisette

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00884

Code SCC : 10622267008840

Description : Pâte au chocolat surmontée d'un croquant chocolat et d'une ganache montée à la noisette. Le tout enrobé d'un glaçage au chocolat et d'une rosette de ganache montée à la noisette.



Format unitaire : Portions individuelles

Format portion : 3.25" x 1.25"

Emballage : 20 unités / caisse

Poids portion : 0,060 kg

Coupe : unités

Poids net : 0,06 kg / unité - 1,2 kg / caisse

Hauteur : N/A

Poids brut : 1,566 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), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Huile de canola, Sucres (sucre, sucre à glacer), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), 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), Brisures de biscuits (farine de blé, sucre, gras de beurre, lactose, protéine de lait concentré, sel, extrait de malt d'orge, bicarbonate de sodium), Oeufs entiers liquides, Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, chocolat non sucré, lait écrémé en poudre, lécithine de soya, arômes naturels), Eau, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de soya, arôme naturel de vanille), Huile de coprah, Praliné noisette (noisettes, sucre, lécithine de soya, arôme naturel de vanille), Chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, lactosérum en poudre, lécithine de tournesol, arôme naturel), Glucose, Poudre de cacao, Farine blanche enrichie (blé), Céréales croustillantes (céréales croustillantes (farine de riz, sucre, sel, beurre de cacao), chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse laitière, lécithine de soja, arôme naturel de vanille), chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, lactosérum poudre (lait), lécithine de soya, extrait de paprika, arôme naturel de vanille), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lactosérum en poudre, lécithine de soya, arôme naturel de vanille), sucres (sirop de glucose, sucre), gomme arabique), Gélatine, Féculé de maïs, Arôme naturel. **Contient :** Blé, Lait, Noisettes, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, 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: 2024-05-20

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^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 gâteau enrobé de chocolat et décoré d'une rosette et d'une cigarette de chocolat.
Flaveur	Chocolat, noisette et 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

