

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Profiteroles chocolat blanc & noix de coco

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 70050

Code SCC : 10622267700508

Description : Profiteroles garnie d'une crème à saveur de noix de coco et enrobé de chocolat blanc.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 36 unités / caisse

Coupe : Mini-bouchées

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,020 kg

Poids net : 0,02 kg / unité - 0,72 kg / caisse

Poids brut : 1,011 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Garniture pâtissière (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), amidon de maïs modifié, shortening d'huile de palme et d'huile de palme modifiée, sel, dioxyde de titane, acide sorbique, agar-agar, benzoate de sodium, arôme artificiel, tartrazine, acide citrique, colorant caramel, jaune soleil FCF), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturelle), Oeufs entiers liquides, Eau, Garniture à la crème (eau, sucres (glucose-fructose, sucre), huile de palmiste hydrogénée, sucre, caséinate de sodium (lait), cellulose modifié, esters lactyliques d'acides gras, stearoyl-2-lactylatede sodium, phosphate dipotassique, sel, arôme naturel (lait), gomme de xanthane, mono et diglycérides, carotène), Farine (blé), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Noix de coco sucrée (noix de coco, sucre, eau, propylène glycol, sel, métabisulfites de sodium), Farine blanche enrichie (blé), Huile de coprah, Beurre de cacao, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Sel, Bicarbonate de sodium, Sucre. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 4 unités (80 g)	
pour 4 unités (80 g)	
Calories 200	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 8 g	
+ Trans / trans 0.1 g	41 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.7 g	
Omega-6 / oméga-6 0.2 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 22 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 16 g	16 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 100 mg	4 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



1295 Rue J.A Bombardier
Saint-Nicolas, Qc
Canada G7A 2P4

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2023-05-10

Date de révision: 2023-11-10

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 jours congelé
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 6699 Master mignardise

Longueur :	13 1/8" (33,3 cm)	Dimension de la palette :	40 x 48
Largeur :	11 5/8" (29,5 cm)	Quantité sur la palette :	216
Hauteur :	2 3/8" (6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	12
Cubique :	0,21 pi ³ (0,006 m ³)	Quantité de rangée :	18

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	
Flaveur	
Texture	

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

