

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Profitéroles chocolat et café

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 70052

Code UPC : 622267700525

Code SCC : 10622267700522

Description : Profiterole garnie d'une crème au café et d'un enrobage chocolaté.



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 : 1,005 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), Pâte à glacer brune (graisse végétale (palmiste, coprah (graisse végétale totalement hydrogénée) (palmiste), sucre, cacao maigre en poudre, poudre de lactosérum (lait), lécithine de soya, polyricinoléate de polyglycérol, arômes), 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), Eau, Oeufs entiers liquides, Flocons de chocolat (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, poudre de lait entier, matière grasse du lait, arôme naturel de vanille), Farine (blé), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Huile de coprah, Farine blanche enrichie (blé), Café, 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 units (80 g) pour 4 unités (80 g)	
Calories 200	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 11 g	
+ Trans / trans 0.1 g	56 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.1 g	
Omega-3 / oméga-3 0 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 1.5 g	
Carbohydrate / Glucides 23 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 16 g	16 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 95 mg	4 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 2.25 mg	13 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



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

