

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Canapé chocolat et caramel salé

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 70071

Code UPC : 622267700716

Code SCC : 10622267700713

Description : Blondie garnie d'une ganache au caramel et enrobé de chocolat.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 36 unités / caisse

Coupe : Mini-bouchées

Hauteur : NA

Format portion : NA

Poids portion : 0,025 kg

Poids net : 0,025 kg / unité - 0,9 kg / caisse

Poids brut : 1,185 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Farine (blé), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturelle), Sucres (sucre, glucose), Mélange à gâteau (sucres (sucre, solide de sirop de maïs, mélasse en poudre), farine de blé non-blanchie enrichie, farine de soya, lécithine de soya, sel, poudre à pâte, huile de canola, arôme naturel), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Eau, 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), Décoration en chocolat (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, chocolat non sucré, huile de beurre (lait), lécithine de soya, arôme naturel), Caramel (sucre, eau), Beurre de cacao, Huile de coprah, Gélatine, Sel, Bicarbonate de sodium, Arôme naturel. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

| Nutrition Facts | |
|---|---|
| Valeur nutritive | |
| Per 3 units (75 g) pour 3 unités (75 g) | |
| Calories 270 | % Daily Value * % valeur quotidienne * |
| Fat / Lipides 17 g | 23 % |
| Saturated / saturés 7 g | |
| + Trans / trans 1 g | 40 % |
| Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g | |
| Omega-6 / oméga-6 1 g | |
| Omega-3 / oméga-3 0.4 g | |
| Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g | |
| Carbohydrate / Glucides 37 g | |
| Fibre / Fibres 1 g | 4 % |
| Sugars / Sucres 25 g | 25 % |
| Protein / Protéines 4 g | |
| Cholesterol / Cholestérol 40 mg | |
| Sodium 140 mg | 6 % |
| Potassium 75 mg | 2 % |
| Calcium 50 mg | 4 % |
| Iron / Fer 1.25 mg | 7 % |
| *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

