

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Canapé chocolat et tiramisu  
**Marque :** Hafner Canada

**Code de produit :** 70072  
**Code UPC :** 622267700723  
**Code SCC :** 10622267700720  
**Description :** Brownies garnis d'une ganache au café et enrobé de chocolat.



**Format unitaire :** Portions individuelles  
**Emballage :** 36 unités / caisse  
**Coupe :** Mini-bouchées  
**Hauteur :** N/A

**Format portion :** N/A  
**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), 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), 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), Farine (blé), Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Chocolat noir (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lactosérum en poudre, lécithine de tournesol, arôme naturel), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances lactières, lécithine de soya, arôme naturelle), Eau, Poudre de cacao, Huile de coprah, Café, Gélatine, Féculé de maïs, Bicarbonate de sodium. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 3 unités (75 g)	
pour 3 unités (75 g)	
<b>Calories 290</b>	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides</b> 19 g	25 %
Saturated / saturés 10 g	52 %
+ Trans / trans 0.3 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 5 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 33 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 25 g	25 %
<b>Protein / Protéines</b> 4 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 35 mg	
<b>Sodium</b> 105 mg	5 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %
*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<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 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 <sup>3</sup> (0,006 m <sup>3</sup> )	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

