

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

**Nom du produit :** Boule de Noël éruption de caramel

**Marque :** Hafner Canada

**Code fournisseur :** 73723

**Code SCC :** 10622267737238

**Description :** Riche mousse au chocolat avec centre au caramel sur une délicate génoise au chocolat, le tout enrobé d'un glaçage au chocolat noir.



**Format unitaire :** Portions individuelles 2.75"

**Format portion :** N/A

**Emballage :** 36 unités / caisse

**Poids portion :** 0,100 kg

**Coupe :** Non coupé

**Poids net :** 0,1 kg / unité - 3,6 kg / caisse

**Hauteur :** N/A

**Poids brut :** 4,294 kg / caisse

**Produit Casher :** Non

**Produit Halal :** Non

**Fabriqué au Canada**

## INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

**Ingrédients :** Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances laitières, eau, huile de canola, alginate de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétophosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), Eau, 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), Sucre, Chocolat noir (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait 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), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Huile de coprah, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturel), Poudre de cacao, Poudre de lait écrémé, Farine blanche enrichie (blé), Gélatine, Féculé de maïs, Rouge allura, Tartrazine, Bleu brillant FCF, Indigotine, Dioxide de titane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unit (100 g) pour 1 unité (100 g)	
<b>Calories 370</b>	% Daily Value * % valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 23 g</b>	31 %
Saturated / saturés 13 g	67 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 38 g</b>	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
<b>Protein / Protéines 5 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 75 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 2.5 mg	14 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



450, 2e Avenue  
Portneuf (Québec)  
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance  
Qualité

Date d'émission: 2019-07-03

Date de révision: 2023-05-05

## 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<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 6909 Master boule FG

Longueur : 16 1/4" (0 cm)  
 Largeur : 9 1/4" (0 cm)  
 Hauteur : 8 1/4" (0 cm)  
 Cubique : 0,72 pi<sup>3</sup> (0 m<sup>3</sup>)

Dimension de la palette : 40" X 48"  
 Quantité sur la palette : 60  
 Quantité de caisse par rangée : 10  
 Quantité de rangée : 6

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Pâte brune, lignages vert et rouge, mousse brune foncée, garniture caramélisé, enrobage brun
Flaveur	Chocolaté, caramel, sucré
Texture	Croquant, onctueux

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbologique	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

