Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Boule de Noël au chocolat blanc et à la framboise
Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 73724
Code SCC : 10622267737245

Description : Pâte vanille surmontée d'une mousse au chocolat blanc avec une insertion de garniture à la framboise. Le tout enrobé d'un glaçage au chocolat blanc.

Format unitaire : Portions individuelles 2.75''
Emballage : 36 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 0,100 kg
Poids net : 0,1 kg / unité - 3,6 kg / caisse
Poids brut : 4,294 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturel), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Garniture de framboises (glucose-fructose, eau, framboises, amidon de maïs modifié, sel, gomme gellane, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium, citrate de sodium, colorants (rouge allura, bleu brillant FCF), arômes naturels et artificiels), Sucre, 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), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Huile de coprah, Farine blanche enrichie (blé), Beurre de cacao, Fécule de maïs, Gélatine, Arôme artificiel, 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)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 380	
Fat / Lipides 25 g	33 %
Saturated / saturés 13 g + Trans / trans 0.3 g	67 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1 g	
Omega-3 / oméga-3 0.4 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 38 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 31 g	31 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 75 mg	6 %
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**

Fiche technique

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 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 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^3 (0 m^3)

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	Enrobage blanc, pâte blanche, lignages vert et rouge, garniture rosé, mousse blanche
Flaveur	Framboise, sucré
Texture	Croquant, onctueux

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