Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

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

Code fournisseur : 73744
Code SCC : 10622267737443

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 puis décoré d'une crème au beurre rouge avec un copeau de chocolat noir et de poudre d'or.

Format unitaire :	Portions individuelles 2.75''	**Format portion :**	3''
Emballage :	25 unités / caisse	**Poids portion :**	0,070 kg
Coupe :	unités	**Poids net :**	0,07 kg / unité - 1,75 kg / caisse
Hauteur :	N/A	**Poids brut :**	2,129 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), Sucres (sucre, sucre à glacer), 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), Décoration en chocolat (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, émulsifiant, lécithine de soya, arôme naturel de vanille, pâtes à glacer (sucre, matière grasse végétale hydrogénée (de noix de coco, de palmiste), lait écrémé en poudre, lécithine de soya), dioxyde de titane, eau, gomme arabique, dextrose, arbonate de calcium, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF), Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Huile de coprah, Beurre de cacao, Farine blanche enrichie (blé), Fécule de maïs, Gélatine, Glucose, Arôme artificiel, Rouge allura, Poudre de lait écrémé, Poudre d'or (silicate de potassium et d'aluminium, dioxyde de titane, oxyde de fer), Sel. **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 (70 g)
pour 1 unité (70 g)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 270	
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 9 g + Trans / trans 0.2 g	46 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.8 g	
Omega-3 / oméga-3 0.2 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 27 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 45 mg	
Sodium 105 mg	5 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %

*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 6672 Master pour sép 24-25

Longueur : 16,1" (41,2 cm)
Largeur : 11,0" (28,7 cm)
Hauteur : 3,2" (8,6 cm)
Cubique : 0,32 pi^3 (0,01 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 135
Quantité de caisse par rangée : 9
Quantité de rangée : 15

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Rondin blanc décoré d'une pastille chocolat.
Flaveur	Framboises, chocolat blanc et sucré.
Texture	Moelleux, le chocolat est un peu croquant.

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