

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Bûchette de Noël duo chocolat

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 73745

Code SCC : 10622267737450

Description : Pâte chocolat surmontée d'une mousse au chocolat noir avec une insertion de ganache montée au chocolat blanc. Le tout enrobé d'un glaçage au chocolat noir.



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 : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Sucre, Eau, 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), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturel), Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Huile de coprah, Poudre de cacao, Farine blanche enrichie (blé), Glucose, Gélatine, Féculé de maïs, Arôme artificiel, Rouge allura, Tartrazine, Bleu brillant FCF, Indigotine, Dioxyde 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 (70 g) pour 1 unité (70 g)	
Calories 280	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 19 g	25 %
Saturated / saturés 11 g	
+ Trans / trans 0.3 g	57 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.7 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 3 g	
Carbohydrate / Glucides 26 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 55 mg	
Sodium 85 mg	4 %
Potassium 150 mg	3 %
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	



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

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2022-05-25

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^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)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	11,0" (28,7 cm)	Quantité sur la palette :	135
Hauteur :	3,2" (8,6 cm)	Quantité de caisse par rangée :	9
Cubique :	0,32 pi ³ (0,01 m ³)	Quantité de rangée :	15

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Rondin couleur chocolat, décoré d'un lignage rouge et vert.
Flaveur	Chocolat 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

