

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Bûchette caramel croquant

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 73747

Code SCC : 10622267737474

Code UPC : 622267737477

Description : Base de pâte blondie surmontée d'une ganache montée au chocolat et caramel salé, avec une insertion croquante au caramel et kataifi. Le tout est fini par une pulvérisation chocolaté et décoré d'une rosette de ganache montée au chocolat et caramel salé.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 25 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : 3"

Poids portion : 70 g

Poids net : 70 g / unité - 1.75 kg / caisse

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), Garniture au caramel (sucre, huiles et graisses végétales (tournesol, palme), poudre de lait, lait écrémé en poudre, caramel (sucre, sirop de glucose, maltodextrine), poudre de lactosérum, lécithine, arôme naturel, arôme naturel de lait), Confiserie blanche (sucre, graisse végétale modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Sucre, 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), Farine (blé), Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Eau, Kataifi grillé (farine de blé, eau, amidon de maïs, amidon de blé, sel), Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Huile de coprah, 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 au lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, chocolat non sucré, lait écrémé en poudre, lécithine de soya, arômes naturels), Céréales croustillantes (céréales croustillantes (farine de riz, sucre, sel, beurre de cacao), chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse laitière, lécithine de soja, arôme naturel de vanille), chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, lactosérum poudre (lait), lécithine de soya, extrait de paprika, arôme naturel de vanille), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lactosérum en poudre, lécithine de soya, arôme naturel de vanille), sucres (sirop de glucose, sucre), gomme arabique), Gélatine, Arôme naturel, Sel, Bicarbonate de sodium. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Pistache, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unit (70 g) pour 1 unité (70 g)	
Calories 240	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 8 g	41 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.9 g	
Omega-6 / oméga-6 0.7 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2 g	
Carbohydrate / Glucides 24 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 19 g	19 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
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	

CONSERVATION

Conditions d'entreposage : Garder congelé
Durée de vie : 18 mois congelé
Durée de vie après décongélation : 5 jours réfrigéré
Préparation : Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur.



Hafner Canada
 450 2e Avenue
 Portneuf, QC, G0A 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
 Qualité

Date d'émission: 2026-04-03
 Date de révision: 2026-04-03

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 pi³ (0,01 m³)

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	Petit rondin couleur caramel.
Flaveur	Caramel, 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

