

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Crème brûlée à la vanille dans son ramequin

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 73796

Code SCC : 00624688737968

Description : Crème brûlée à la vanille onctueuse à souhait, faite d'ingrédients purs. Présentée dans un contenant de porcelaine.



Format unitaire : Portions individuelles

Emballage : 24 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,095 kg

Poids net : 0,095 kg / unité - 2,28 kg / caisse

Poids brut : 6,642 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose), Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, sucre), Sucres (sucre, cassonade), Blancs d'oeuf liquides, Gomme de xanthane. **Contient :** Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Blé, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Soya, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 unité (95 g) pour 1 unité (95 g)	
Calories 300	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 23 g	31 %
Saturated / saturés 13 g	
+ Trans / trans 0.5 g	68 %
Carbohydate / Glucides 20 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 18 g	18 %
Protein / Protéines 5 g	
Cholesterol / Cholestérol 250 mg	
Sodium 40 mg	2 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 75 mg	6 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*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 :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	2 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler et servir. Vous pouvez aussi faire un coup de torche pour que le dessus soit plus croustillant.

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 6891 Crème brûlée ramequin

Longueur :	15 1/4" (38,3 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	11 3/4" (28,6 cm)	Quantité sur la palette :	120
Hauteur :	3 1/2" (9,8 cm)	Quantité de caisse par rangée :	10
Cubique :	0,36 pi ³ (0,011 m ³)	Quantité de rangée :	12

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Apparence crème
Flaveur	Sucré
Texture	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

