

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Sapin de Noël au chocolat

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 74833

Code SCC : 10622267748333

Description : Biscuit au chocolat surmonté d'une mousse au chocolat noir avec une insertion de caramel dulce de leche. Le tout pulvérisé de chocolat noir.



Format unitaire : Portions individuelles 2.75"

Emballage : 24 unités / caisse

Coupe : unités

Hauteur : H:10.5cm /Dia: 7.5cm

Format portion : unité/unit

Poids portion : 0,085 kg

Poids net : 0,085 kg / unité - 2,04 kg / caisse

Poids brut : 2,61 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), Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances laitières, eau, huile de canola, alginate de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétaphosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Eau, Sucre, Mélange de jaunes d'oeuf (jaunes d'oeuf, 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), Huile de canola, Oeufs entiers liquides, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturel), Poudre de cacao, Gélatine, Beurre de cacao, Féculé de maïs, Huile de coprah, Céréales enrobées (chocolat mi-sucré (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, huile de beurre (lait), lécithine de soya et/ou tournesol et/ou canola, arôme naturel), céréales croustillantes (farine de blé, sucre, malt de blé, amidon de blé, poudre à pâte, beurre de cacao, sel, arôme naturel), sucres (sirop de glucose (blé), sucre), gomme arabique), 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 (85 g) pour 1 unité (85 g)	
Calories 280	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 20 g	27 %
Saturated / saturés 10 g	
+ Trans / trans 0.4 g	52 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 0.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.3 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 2 g	
Carbohydrate / Glucides 29 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 80 mg	
Sodium 75 mg	3 %
Potassium 175 mg	4 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 2.25 mg	13 %

*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: 2020-06-09

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 6709 Master Sapin (058)

Longueur :	15" (0 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	12 1/5" (0 cm)	Quantité sur la palette :	72
Hauteur :	8 3/4" (0 cm)	Quantité de caisse par rangée :	9
Cubique :	0,93 pi ³ (0 m ³)	Quantité de rangée :	8

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Cone chocolaté, décoré de gouttelettes blanches et vertes.
Flaveur	Chocolat et sucré
Texture	Crémeux

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

