

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Cadeau de Noël au chocolat

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 77622

Code SCC : 10622267776220

Description : Pâte au chocolat surmontée d'une crème au chocolat noir. Le tout enrobé d'un glaçage au chocolat.



Format unitaire : Portions individuelles 2.75"

Format portion : N/A

Emballage : 28 unités / caisse

Poids portion : 0,055 kg

Coupe : unités

Poids net : 0,055 kg / unité - 1,54 kg / caisse

Hauteur : N/A

Poids brut : 1,915 kg / caisse

Produit Casher : Non

Produit Halal : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : 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), Sucres (sucre, sucre à glacer), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, substances lactières 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, Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Huile de coprah, Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Poudre de cacao, Glucose, Farine blanche enrichie (blé), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances lactières, lécithine de soya, arôme naturel), Féculé de maïs, Poudre de lait écrémé, Sel, Rouge allura. **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 (55 g) pour 1 unité (55 g)	
Calories 250	% Daily Value *
% valeur quotidienne *	
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 7 g	
+ Trans / trans 0.1 g	36 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.0 g	
Omega-6 / oméga-6 0.9 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4.5 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 115 mg	5 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*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: 2020-09-21

Date de révision: 2023-10-16

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	Petit gâteau enrobé de chocolat et décoré d'une rosette rouge.
Flaveur	Sucré et chocolaté
Texture	Moelleux

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

