Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Cadeau au chocolat blanc
Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 77623
Code SCC : 10622267776237

Description : Un chevauchement de crème vanille et de gâteau à la vanille, enrobé de chocolat blanc.

Format unitaire : Portions individuelles 2.75''
Emballage : 28 unités / caisse
Coupe : Non coupé
Hauteur : N/A

Format portion : N/A
Poids portion : 0,055 kg
Poids net : 0,055 kg / unité - 1,54 kg / caisse
Poids brut : 1,915 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre à glacer, sucre), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, arôme naturel), 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), Shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et palmiste modifiées, monoglycérides, polysorbate 60), Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Glucose, Huile de coprah, Beurre de cacao, Farine blanche enrichie (blé), Fécule de maïs, Poudre de lait écrémé, Sel, Arôme artificiel, 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)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 260	
Fat / Lipides 15 g	20 %
Saturated / saturés 6 g	31 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.9 g	
Omega-3 / oméga-3 0.3 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 120 mg	5 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %

*5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Fiche technique

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)
Largeur : 11,0" (28,7 cm)
Hauteur : 3,2" (8,6 cm)
Cubique : 0,32 pi^3 (0,01 m^3)

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	Enrobage blanc, pâte blanc, crème blanche
Flaveur	Vanillé, sucré
Texture	Croquant, 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