

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Bûche au sucre à la crème

Marque : Hafner Canada

Code fournisseur : 00868

Code SCC : 10622267008680

Code UPC : 622267008683

Description : Pâte vanille roulée avec notre garniture de sucre à la crème maison. Le tout recouvert d'une ganache montée au chocolat blanc avec des cubes de blondie au caramel, décoré de caramel dulce de leche salé.



Format unitaire : Rouleau

Format portion : 1/8 yule log

Emballage : 6 unités / caisse

Poids portion : 0,103 kg

Coupe : Non coupé

Poids net : 0,83 kg / unité - 4,98 kg / caisse

Hauteur : N/A

Poids brut : 5,961 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), Sucres (sucre, cassonade, sucre inverti liquide), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Oeufs entiers liquides, Eau, Huile de canola, Caramel (sucres (sucre, sirop de maïs), substances lactiques, eau, huile de canola, alginate de sodium, sel, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, mono-glycérides, hexamétophosphate de sodium, sorbate de potassium, lécithine de soya, bicarbonate de sodium), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances lactiques, lécithine de soya, arôme naturel), 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), Féculé de maïs, Glucose, Amidon de maïs modifié, Caramel (lait, sucre de canne, glucose, vanille, bicarbonate de sodium), Gélatine, Poudre à pâte, Arôme artificiel, Fleur de sel, Carraghénine, Sel, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Bicarbonate de sodium, Gomme de xanthane. **Contient :** Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfités.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/8 Yule log (103 g) pour 1/8 Bûche (103 g)	
Calories 350	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 22 g	29 %
Saturated / saturés 9 g	47 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 41 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 220 mg	10 %
Potassium 100 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 :	18 mois
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur.

CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: 7163
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 0649 Master Bûches

Longueur : 17,5" (0 cm)
Largeur : 9,7" (0 cm)
Hauteur : 10,1" (0 cm)
Cubique : 0,99 pi³ (0 m³)

Dimension de la palette : 48" x 40"
Quantité sur la palette : 50
Quantité de caisse par rangée : 10
Quantité de rangée : 5

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Roulade de pâte blanche garnie d'un appareil couleur sucre à la crème. Recouvert de caramel
Flaveur	Saveur de sucre à la crème, de vanille, de caramel. Sucré.
Texture	La pâte est moelleuse, la crème est crémeuse.

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

PRODUCT IDENTIFICATION

Product's name: Sugar cream yule log
Brand: Hafner Canada

Supplier code: 00868
SCC code: 10622267008680
UPC code: 622267008683

Description: Vanilla cake rolled with sugar cream filling, covered with white chocolate ganache and topped with caramel blondie and salted dulce de leche caramel.



Unit size:	Roll	Serving size:	1/8 yule log
Packaging :	6 units / case	Serving weight:	0.103 kg
Cut:	Uncut	Net weight:	0.83 kg / unit - 4.98 kg / case
Height:	N/A	Gross weight:	5.961 kg / case

Kosher Product: No **Halal Product:** No
Product of Canada

INGREDIENTS / NUTRITIONNAL INFORMATION

Ingredients: Cream (cream, milk, microcrystalline cellulose, locust bean gum, cellulose gum, carrageenan, polysorbate 80), Sugars (sugar, brown sugar, liquid invert sugar), Cake mix (enriched wheat flour, modified corn starch, baking powder, modified milk ingredients, corn starch, salt, mono and diglycerides, cellulose gum, sugar, natural flavor), Liquid whole eggs, Water, Canola oil, Caramel (sugars (sugar, corn syrup), milk ingredients, water, canola oil, sodium alginate, salt, microcrystalline cellulose, carboxymethyl cellulose, mono-glycerides, sodium hexametaphosphate, potassium sorbate, soy lecithin, sodium bicarbonate), White chocolate (sugar, cocoa butter, milk ingredients, soy lecithin, natural flavor), Cake mix (sugars (sugar, corn syrup solids, molasses powder), enriched unbleached wheat flour, soy flour, soy lecithin, salt, baking powder, canola oil, natural flavor), Flour (wheat), Corn starch, Glucose, Modified corn starch, Caramel (milk, cane sugar, glucose, vanilla, sodium bicarbonate), Gelatin, Baking powder, Artificial flavor, Fleur de sel, Carrageenan, Salt, Citrus fiber (citrus fiber, guar gum), Sodium bicarbonate, Xanthan gum. **Contains:** Eggs, Milk, Soy, Wheat. **May contain:** Almonds, Hazelnuts, Macadamia nuts, Peanuts, Pecans, Sulphites, Walnuts.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/8 Yule log (103 g) pour 1/8 Bûche (103 g)	
Calories 350	% Daily Value * % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 22 g	29 %
Saturated / saturés 9 g	47 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2.5 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 41 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 65 mg	
Sodium 220 mg	10 %
Potassium 100 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	



PRESERVATION

Storage condition:	Keep frozen
Frozen shelf life:	18 months
Shelf life after thawing:	5 days refrigerated
Preparation:	Defrost about 4 hours in the refrigerator.

LOT NUMBER

Example of the batch number: 7163

Signification of the batch number: 7 = Year

163 = 163rd days of the year. The product is manufactured is June 12, 2017

** The batch number refers to production date of product.

PALETTISATION

Case size of 0649 Master Bûches

Length:	17.5" (0 cm)	Whse Pack Size:	48" x 40"
Width:	9.7" (0 cm)	Whse Pack Qty:	50
Height:	10.1" (0 cm)	Pallet Ti:	10
Cubic:	0.99 pi3 (0 m3)	Pallet Hi:	5

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	Roll of white cake topped with a cream sugar-coloured filling. Covered with caramel.
Flavor	Flavour of sugar with cream, vanilla, caramel. Sweet
Texture	The cake is soft, the cream is creamy.

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Microbiological organism	Count
Total count plate	< 100 000 UFC/g
Yeast count	< 500 UFC/g
Escherichia coli (E. coli)	< 10 UFC/g
Total coliforms	< 50 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 1000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absent/25g
Salmonella spp.	Absent/25g

PHYSICAL SPECIFICATIONS

N/A

CHEMICAL SPECIFICATIONS

N/A

