



MARTIN

DESSERT



Code : 13510

GÂTEAU À L'ÉRABLE

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

1/7 de gâteau (82g) / 1/7 cake (82g)

Calories 240 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Lipides / Fat	8 g	11%
Saturés / Saturated	6 g	31%
+Trans / Trans	0.1 g	

Glucides / Carbohydrates	39 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	29 g	29%

Protéine / Protein	3 g	
---------------------------	-----	--

Cholestérol / Cholesterol	45 mg	
----------------------------------	-------	--

Sodium / Sodium	180 mg	8%
------------------------	--------	----

Potassium	100 mg	2%
-----------	--------	----

Calcium	20 mg	2%
---------	-------	----

Fer / Iron	0.75 mg	4%
------------	---------	----

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

Liste d'ingrédients

Préparation à gâteau (sucres [sucre, extraits secs de sirop de maïs], farine de blé enrichie, shortening d'huile végétale, esters de polyglycérol d'acides gras, mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de soya, amidon de maïs modifié, sel, bicarbonate de sodium, phosphate d'aluminium et de sodium, gomme xanthane, arôme naturel), Sucres (sucre, sirop d'érable, feuille d'érable [sirop d'érable], glucose, sucre à glacer, dextrose), Eau, Stabilisant à mousse (sucre, sirop de glucose, huile de palmiste hydrogénée, dextrose, substances laitières modifiées, huile de copra hydrogénée, solides de sirop de maïs, amidon de pomme de terre modifiée [sulfites], mono et diglycérides, mono et diglycérides acétylés, phosphate de potassium, cellulose microcristalline, citrate de sodium, gomme de guar, phosphate de sodium, alginate de sodium, pyrophosphate tétrasodique, carraghénine, stéaroyl-2-lactylate de sodium, arôme naturel, gomme de xanthane, sulfate de calcium, sel), Œuf entier liquide, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Glaçage (sucres [sucre, glucose], eau, purée de pommes [acide ascorbique], pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium, colorant caramel), Lait partiellement écrémé, Arôme naturel, Poudre à pâte, Caramel (sulfites), Substances laitières modifiées, Gomme de xanthane.

Contient : Blé, Soya, Lait, Œuf, Sulfites

Peut contenir : Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 2.50" +/- 1/8
- Dimension de la portion : 6.25" +/- 1/8
- Poids portion : 575 g

Spécifications d'emballage :

- 1.00 portion(s) / boîte
- 6.00 boîte(s) / caisse
- 4.52 KG poids de caisse brut
- 3.45 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 8.00 caisses / rangée
- 5.00 caisses de haut
- 40.00 caisses / palette

Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 1 hres environ (portion)

Décongeler à 4°C pendant 3 hres environ (boîte)

Durée de vie du produit :

9 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

1- Retirer l'emballage. 2- Passer un couteau sous l'eau chaud quelques secondes et couper la portion désirée. 3- Utiliser une spatule pour prendre la portion. *Ne jamais recongeler une fois décongelé.*

Règlementation :

Le processus se conforme aux normes du règlement sur les aliments et drogues du Canada (C.R.C., ch.870) et avec le code du Règlement Fédéral (CFR, titre 21)

