



MARTIN

DESSERT



Code : 0125-79

MILLEFEUILLES TRADITIONNEL EN TRAY 12"X16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1 millefeuille (85 g) / Per 1 napoleon (

Calories 270 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 13 g 17%
Saturated / Saturés 6 g 31%
+Trans / Trans 0,2 g

Carbohydrates / Glucide 37 g
Fibre / Fibres 1 g 4%
Sugars / Sucres 22 g 22%

Protein / Protéine 3 g

Cholesterol / Cholestérol 20 mg

Sodium / Sodium 140 mg 6%

Potassium 40 mg 1%

Calcium 75 mg 6%

Iron / Fer 0.75 mcg 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

Feuilleté (farine de blé enrichie, eau, margarine d'huile de palme modifiée et/ou de palme et de canola, Sel, beurre, shortening d'huile de palme modifiée et/ou de palme, de soya et/ou de canola, acide ascorbique, Enzymes (amylase, xylanase), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Lait partiellement écrémé, Glaçage à la vanille (sucre, eau, glucose, mélange d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et de palmiste modifiées, mono et diglycérides), dextrose, glycérine, amidon de maïs modifié, carbonate de calcium, sel, bioxyde de titane, sorbate de potassium, gomme xanthane, agar agar, gomme de caroube, essence artificielle, bleu brillant FCF, sulfites), Eau, Sucres (sucre à glacer, sucre, sucre inverti liquide, dextrose), Farine de blé, Crème pâtissière (amidon de maïs et/ou de maïs modifié, sucre, gomme xanthane, sel, arôme naturel et/ou artificiel, phosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, jaune soleil FCF, rouge allura)), Fondant (sucre, eau, glucose, métabisulfite de sodium, vanilline, bleu brillant FCF), Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées, Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Confiserie à saveur de chocolat (sucre, graisse végétale modifiée et hydrogénée (palmiste et/ou palme), poudre de cacao, babeurre en poudre, huile de beurre, graisse végétale hydrogénée, monostéarate de sorbitane, lécithine de soya, polysorbate 60, vanilline, arômes naturels), Beurre de cacao, Sel, Huile de canola, Substances laitières modifiées, Arôme artificiel, Gomme de xanthane. Contient : Lait, Blé, Soya, Sulfites. Peut contenir : Œuf, Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 2 1/8 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 3 3/16 X 1 7/16
- Poids portion : 85 g

Spécifications d'emballage :

- 40,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 4,13 KG poids de caisse brut
- 3,80 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 8,00 caisses / rangée
- 16,00 caisses de haut
- 128,00 caisses / palette

Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 6 hrs environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 24 hrs environ (boîte)

Durée de vie du produit :

12 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

2 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

1-Retirer l'emballage du produit. 2- Glisser un couteau sous l'eau chaude et le passer entre les portions déjà coupées. 3- Glisser une spatule sous la portions et la servir dans votre assiette..

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)



Révision 12/04/2022

Version 2