



MARTIN

DESSERT



Code : 0125-79

MILLEFEUILLES TRADITIONNEL EN TRAY 12"X16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

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

Calories 240	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 12 g	16%
Saturés / Saturated 6 g	31%
+Trans / Trans 0,2 g	
Glucides / Carbohydrates 31 g	
Fibres / Fibre 1 g	4%
Sucres / Sugars 22 g	22%
Protéine / Protein 2 g	
Cholestérol / Cholesterol 25 mg	
Sodium / Sodium 120 mg	5%
Potassium 50 mg	1%
Calcium 75 mg	6%
Fer / Iron 0.50 mg	3%

*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, carraghénine), Lait partiellement écrémé, Glaçage à la vanille (sucre, eau, glucose, shortening d'huiles végétales (huile de canola, huiles de palme et de palmiste modifiées, mono et diglycérides), dextrose, glycérine, amidon de maïs, sel, carbonate de calcium, bioxyde de titane, sorbate de potassium, gomme xanthane, agar agar, gomme de caroube, essence artificielle, colorant FD&C (bleu #1), métabisulfite de sodium), Eau, Sucres (sucre à glacer, sucre, sucre inverti liquide, dextrose), Préparation bavaroise (amidon de maïs modifié, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexamétophosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Fondant (sucre, eau, glucose, métabisulfite de sodium, vanilline, bleu brillant FCF), Shortening d'huile de canola, d'huile de palme et palmiste modifiées, Beurre, Confiserie à saveur de chocolat noir (sucre, graisse végétale modifiée et hydrogénée (palmiste et/ou palme), poudre de cacao traité avec alcali, babeurre en poudre, poudre cacao, huile de beurre, graisse végétale hydrogénée, monostéarate de sorbitane, lécithine de soya, polysorbate 60, vanilline, arômes naturels), Beurre de cacao, 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
- 3,81 KG poids de caisse brut
- 3,40 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 hres environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 24 hres 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)

