



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, oxyde 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, hexamétaphosphate de sodium, oxyde 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, beurre 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)