



MARTIN

DESSERT



Code : 1016-79

BÛCHE CHOCOLAT EXTRÊME

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/16 bûche (69 g) / Per 1/16 log (69 g)

Calories 250	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 17 g	23%
Saturés / Saturated 7 g	36%
+Trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydrates 23 g	
Fibres / Fibre 1 g	4%
Sucres / Sugars 17 g	17%
Protéine / Protein 3 g	
Cholestérol / Cholesterol 55 mg	
Sodium / Sodium 150 mg	7%
Potassium 40 mg	1%
Calcium 30 mg	2%
Fer / Iron 1.5 mg	8%

*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

Crème (crème, lait, carraghénine), Sucres (sucre, sucre à glacer, fructose), Œuf entier liquide, Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille, ingrédients du lait), Eau, Farine de blé, Huile de canola, Brisures de chocolat (sucres (sucre, dextrose), chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soja, ingrédients du lait), Préparation à gâteau (ingrédients dérivés du lait, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, sel, farine de blé enrichie, amidon de blé, huile de soya, gomme de cellulose, gomme de guar, dextrose, amidon de maïs, carboxyméthylcellulose, arômes naturels), Cacao, Glycérine, Poudre à pâte, Gélatine, Brisure croustillante (farine de blé, sucres (sucre, cassonade), amidon de maïs, lécithine de soya, huile de canola et/ou soya, arôme naturel et/ou artificiel, sel), Gomme de xanthane

Contient : Lait, œuf, Blé, Soya

Peut contenir : Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 3.25" +/- 1/8
- Dimension de la portion : 4.25" +/- 1/8 X 13.50" +/- 1/8

Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 4,00 boîte(s) / caisse
- 5,59 KG poids de caisse brut
- 4,40 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 6,00 caisses / rangée
- 5,00 caisses de haut
- 30,00 caisses / palette

Spécifications de décongélation :

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

Décongeler à 4°C pendant 12 hres environ (boîte)

Durée de vie du produit :

18 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

1-Retirer l'emballage du produit. 2- Glisser un couteau sous l'eau chaude pour couper en portions. 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)

