



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1110-12

AVANTAGEUX À LA VANILLE NON COUPÉ 12" x 16"

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/22 gâteau (79 g) / Per 1/22 cake (79

| Calories 260                           | % Daily Value*        |
|----------------------------------------|-----------------------|
|                                        | % valeur quotidienne* |
| <b>Lipides / Fat</b> 15 g              | 20%                   |
| Saturés / Saturated 4.5 g              | 24%                   |
| +Trans / Trans 0.2 g                   |                       |
| <b>Glucides / Carbohydrates</b> 27 g   |                       |
| Fibres / Fibre 0 g                     | 0%                    |
| Sucres / Sugars 17 g                   | 17%                   |
| <b>Protéine / Protein</b> 3 g          |                       |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 50 mg |                       |
| <b>Sodium / Sodium</b> 260 mg          | 11%                   |
| Potassium 50 mg                        | 1%                    |
| Calcium 30 mg                          | 2%                    |
| 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

Sucres (sucre, sucre à glacer), Crème (crème, lait, carraghénine), Eau, Farine de blé, Huile de canola, Œuf entier liquide, Lait partiellement écrémé, Préparation à gâteau (substances laitières modifiées, 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), Préparation bavaroise (amidon de maïs modifié, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexamétophosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Chocolat mi-sucré (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse du lait, huile de beurre (lait), lécithine de soya, arôme et/ou extrait naturel de vanille), 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, Bleu brillant FCF, métabisulfite de sodium), Poudre à pâte, Shortening d'huile de canola, d'huile de palme et palmiste modifiées, Beurre, Arôme artificiel

Contient : Lait, Blé, Œuf, Soya, Sulfites

Peut contenir : Avoine

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8 +/- 1/8
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : NA g

#### Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,06 KG poids de caisse brut
- 1,73 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 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)

