



MARTIN

DESSERT



Code : 1110-36

AVANTAGEUX À L'ÉRABLE NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1/21 gâteau (82 g) / Per 1/21 cake (82 g)

Calories 260 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 15 g 20%
Saturated / Saturés 3.5 g 19%
+Trans / Trans 0.2 g

Carbohydrates / Glucide 30 g
Fibre / Fibres 0 g 0%
Sugars / Sucres 18 g 18%

Protein / Protéine 3 g

Cholesterol / Cholestérol 45 mg

Sodium / Sodium 250 mg 11%

Potassium 40 mg 1%

Calcium 30 mg 2%

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

Eau, Sucres (sucre, sucre à glacer), Farine de blé, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Huile de canola, Œuf entier liquide, lait partiellement écrémé, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthyl cellulose), Stabilisant à mousse (sucre, amidon de pomme de terre modifié (sulfites), gélatine, gomme de guar, arôme naturel, sel), Préparation bavaroise (amidon de maïs, 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), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, extrait de vanille), Poudre à pâte, Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Brisures de biscuit (farine de blé, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza), poudre de lait écrémé, beurre, arôme artificiel de vanille, sel, lécithine de colza, extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, colorant (extrait de paprika)), Arômes artificiels (sulfites)

Contient : Blé, Lait, Œuf, Soya, Sulfites, Orge

Peut contenir : Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1" +/- 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 hrs environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 12 hrs 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)



Révision 30/11/2022

Version 2