



MARTIN

DESSERT



Code : 1110-36

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

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

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

Calories 270	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 16 g	21%
Saturés / Saturated 4.5 g	24%
+Trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydrates 28 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 17 g	17%
Protéine / Protein 3 g	
Cholestérol / Cholesterol 50 mg	
Sodium / Sodium 270 mg	12%
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, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexaméthaphosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), 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, Confiserie blanche (sucre, huile de palmiste modifiée (palmiste et/ou palme), lait écrémé en poudre, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soja, extrait naturel de vanille), Brisures croustillantes (farine de blé, sucres (sucre, cassonade), amidon de maïs, lécithine de soya, huile de canola et/ou soya, arôme naturel et/ou artificiel, sel), Arômes naturel et artificiel, Caramel (sulfites)

Contient : Blé, Lait, 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)

