MARTIN

DESSERT



Code : 1110-50

AVANTAGEUX AUX FRAISES NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/24 gâteau (80 g) / Per 1/24 cake (80

Calories 240		**% Daily Value*** **% valeur quotidienne***
Lipides / Fat	10 g	13%
Saturés / Satured	1 g	6%
+Trans / Trans	0.1 g	
Glucides / Carbohydrates	36 g	
Fibres / Fibre	1 g	4%
Sucres / Sugars	24 g	24%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	30 mg	
Sodium / Sodium	240 mg	10%
Potassium	40 mg	1%
Calcium	20 mg	2%
Fer / Iron	0,75 mg	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

Glaçage (sucres (sucre, glucose), eau, purée de pommes (acide ascorbique), pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), Sucres (sucre, glucose), Eau, Farine de blé, Huile de canola, Œuf entier liquide, Fraises, 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), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soja, extrait naturel de vanille), Poudre à pâte, Amidon de maïs modifié, Colorant rouge Noël (eau, propylène glycol, amaranthe, érythrosine, jaune soleil), Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron), Arôme artificiel

Contient : Blé, Œuf, Lait, 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) / boite
- 1,00 boite(s) / caisse
- 2,25 KG poids de caisse brut
- 1,92 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 (boite)

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.

PEANUT FREE • SANS ARACHIDES •

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 12/03/2026
Version 4