



MARTIN

DESSERT



Code : 1111-11

GÂTEAU AUX CAROTTES NON COUPÉ 12" X 16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1/27 gâteau (80 g) / Per 1/27 cake (80

Calories 290 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 17 g 23%
Saturated / Saturés 3.5 g 23%
+Trans / Trans 0.2 g

Carbohydrates / Glucide 33 g
Fibre / Fibres 1 g 4%
Sugars / Sucres 23 g 23%

Protein / Protéine 3 g

Cholesterol / Cholestérol 40 mg

Sodium / Sodium 340 mg 15%

Potassium 75 mg 2%

Calcium 40 mg 3%

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

Sucres (sucre, sucre à glacer, fructose), Fromage à la crème (substances laitières, culture bactérienne, sel, gomme de guar, gomme de caroube), Farine de blé, Carottes, Œuf entier liquide, Huile de canola, Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Eau, 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), Glycérine, Poudre à pâte, Bicarbonate de sodium, Amidon de maïs, Cannelle, Cacao.

Contient: Lait, blé, oeuf, soya

Peut contenir: Avoine, orge, sulfites

Informations techniques

Spécifications physiques :

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

Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,39 KG poids de caisse brut
- 2,06 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 21/04/2022

Version 2