



MARTIN

DESSERT



Code : 1111-28

GÂTEAU REINE ÉLIZABETH NON COUPÉ 12" X 16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/25 gâteau (80 g) / Per 1/25 cake (80)

Calories 300		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	14 g	19%
Saturés / Saturated	9 g	47%
+Trans / Trans	0.4 g	
Glucides / Carbohydrates	43 g	
Fibres / Fibre	1 g	4%
Sucres / Sugars	30 g	30%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	50 mg	
Sodium / Sodium	190 mg	8%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	30 mg	2%
Fer / Iron	1 mg	6%

*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, cassonade, fructose), Purée de dattes (dattes, eau, glucose-fructose, amidon de maïs modifié, sel, propylène glycol, benzoate de sodium, sorbate de potassium, agar-agar, acide phosphorique, colorant caramel), Farine de blé, Beurre, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Œufs entier liquide, Noix de coco filantée sucrée (noix de coco, sucre, eau, propylène glycol, sel, sulfites), Poudre à pâte, Glycérine, Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Arôme artificiel.

Peut contenir des fragments de noyau
Contient : Blé, Lait, Sulfites, Œuf, Soya,
Peut contenir : Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1" 1/4 +/- 1/8
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : NA g

Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,33 KG poids de caisse brut
- 2,00 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)

