



MARTIN

DESSERT



Code : 1111-35

GÂTEAU CITRON ET FRAMBOISES NON COUPÉ 12" X 16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1/29 gâteau (80 g) / Per 1/29 cake (80

Calories 220 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 7 g 9%
Saturated / Saturés 1 g
+Trans / Trans 0.1 g 6%

Carbohydrates / Glucide 37 g
Fibre / Fibres 1 g 4%
Sugars / Sucres 26 g 26%

Protein / Protéine 1 g

Cholesterol / Cholestérol 20 mg

Sodium / Sodium 180 mg 8%

Potassium 30 mg 1%

Calcium 20 mg 2%

Iron / Fer 0.5 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

Garniture à la lime (eau, sucre, amidon de maïs modifié, sirop de maïs (contient des sulfites), huile de canola, jus de lime concentré, cellulose microcristalline, carboxyméthylcellulose, acide citrique, arôme naturel, sel, carraghénine, gomme xanthane, sorbate de potassium, Dioxyde de titane, chlorure de potassium, polysorbate 60, Bêta-carotène), 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, colorant caramel), Sucres (sucre, glucose), Eau, Farine de blé, Huile de canola, Œuf entier liquide, Framboises, 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), Chocolat blanc (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, lécithine de soya), Colorant (eau, propylène glycol, amarante, tartrazine, acide citrique, benzoate de sodium), Amidon de maïs modifié, Poudre à pâte, Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron), Arôme artificiel.

Contient : Blé, Lait, Œuf, Soya, Sulfites

Peut contenir : Avoine, orge

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
- 2,66 KG poids de caisse brut
- 2,30 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