



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1114-32

GÂTEAU REINE ÉLIZABETH PRÉCOUPÉE 12" X 16"

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 2 morceaux (88 g) / Per 2 pieces (88 g)

**Calories 330** % Daily Value\*  
% valeur quotidienne\*

**Lipides / Fat** 15 g 20%  
Saturés / Saturated 10 g 53%  
+Trans / Trans 0.5 g

**Glucides / Carbohydrates** 47 g  
Fibres / Fibre 1 g 4%  
Sucres / Sugars 33 g 33%

**Protéine / Protein** 3 g

**Cholestérol / Cholesterol** 55 mg

**Sodium / Sodium** 210 mg 9%

**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"3/8+/-1/8
- Dimension de la portion : 2"3/8X1"6/8+/-1/8
- Poids portion : 44 g

#### Spécifications d'emballage :

- 45,00 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 et le passer entre les portions déjà coupées. 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)

