



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1165-98

GÂTEAU AUX CAROTTES PRÉCOUPÉ

### Valeurs Nutritives

**Nutrition Facts / Valeur Nutritives**  
pour 2 morceaux (90 g) / per 2 pieces (90 g)

**Calories 340** % Daily Value\*  
% valeur quotidienne\*

**Fat / Lipides** 19 g 25%  
Saturated / Saturés 4 g 21%  
+Trans / Trans 0.2 g

**Carbohydrates / Glucide** 38 g  
Fibre / Fibres 1 g 4%  
Sugars / Sucres 26 g 6%

**Protein / Protéine** 3 g

**Cholesterol / Cholestérol** 50 mg

**Sodium / Sodium** 340 mg 17%

Potassium 75 mg 2%

Calcium 40 mg 3%

Iron / Fer 1 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

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, Œuf, Soya  
Peut contenir : Avoine, Orge, Sulfites

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8
- Dimension de la portion : 2.40" X 1.77"
- Poids portion : 90 g

#### Spécifications d'emballage :

- 45,00 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 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)



Révision 24/12/2021