



MARTIN

DESSERT



Code : 13106

CROUSTILLANT CHOCO-CARAMEL

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

1 languette (65 g) / 1 strip (65 g)

Calories 270	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 17 g	17%
Saturés / Saturated 5 g	26%
+Trans / Trans 0.1 g	
Glucides / Carbohydrates 36 g	
Fibres / Fibre 1 g	4%
Sucres / Sugars 24 g	24%
Protéine / Protein 2 g	
Cholestérol / Cholesterol 5 mg	
Sodium / Sodium 85 mg	4%
Potassium 40 mg	1%
Calcium 20 mg	2%
Fer / Iron 1.25 mg	7%

*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 au caramel (glucose, glucose-fructose, huile de palmiste hydrogénée (soya), substances laitières modifiées, sucre, sucre brun, eau, pectine, sel, sorbate de potassium, lécithine de soya, phosphate disodique, polysorbate 60, essences naturelles et artificielles, colorants FD&C (jaune #5, jaune #6), colorant caramel), Sucres (sucre, sucre à glacer, glucose, fructose), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Huile de canola, Shortening d'huile de canola, d'huile de palme et palmiste modifiées, Brisures croustillantes (farine de blé, sucres (sucre, cassonade), œuf entier liquide, amidon de maïs, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza, canola, soya), poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, beurre, arôme artificiel et/ou naturel, sel, lécithine (colza, soya), extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, extrait de paprika), Eau, Cacao, Lait partiellement écrémé, Farine de blé, Œuf entier liquide, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthylcellulose), Glycérine, Poudre à pâte, Gomme de xanthane

Contient : Lait, Œuf, Blé, Soya, Orge
Peut contenir : Avoine, Sulfites

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1" 1/2 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 4" X 1" +/- 1/8
- Poids portion : 65 g

Spécifications d'emballage :

- 8,00 portion(s) / boîte
- 8,00 boîte(s) / caisse
- 5,46 KG poids de caisse brut
- 4,16 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 9,00 caisses / rangée
- 4,00 caisses de haut
- 36,00 caisses / palette

Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 3 hres environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 3 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. *Ne jamais recongeler une fois décongelé.*

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)

