



MARTIN

DESSERT



Code : 13249

MIGNON FROMAGE POMMES-CARAMEL

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1 gâteau (82 g) / Per 1 cake (82 g)

Calories 290		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Fat / Lipides	17 g	23%
Satured / Saturés	9 g	47%
+Trans / Trans	0.3 g	
Carbohydrates / Glucides	31 g	
Fibre / Fibres	1 g	4%
Sugars / Sucres	18 g	18%
Protein / Protéine	3 g	
Cholesterol / Cholestérol	35 mg	
Sodium / Sodium	160 mg	7%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	50 mg	4%
Iron / Fer	0.75 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

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, essence naturelle et artificielle, tartrazine, jaune soleil FCF, colorant caramel), Fromage à la crème (lait, crème, substances laitières modifiées, sel, culture bactérienne, enzyme microbien, gomme de guar, sorbate de potassium), Pommes (pommes, acide citrique, érythorbate de sodium, sel, chlorure de calcium), Chapelure graham (farine de blé, sucres (cassonade, sucre, mélasse, sucre inverti), farine de blé graham, poudre à pâte, sel, huile végétale (canola et/ou tournesol), bicarbonate d'ammonium), Sucres (sucre, cassonade), Crème sure (crème, lait, substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, gomme de guar, carraghénine, gomme de caroube, citrate de sodium, acide citrique, culture bactérienne), Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Œuf entier liquide, Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Farine de blé, Flocons d'avoine, Beurre, Eau, Amidon de maïs modifié.

Contient : Lait, Soya, Blé, Oeuf, Avoine

Peut contenir : Orge, Sulphites

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.375"
- Dimension de la portion : 2.375"
- Poids portion : 82 g

Spécifications d'emballage :

- 8,00 portion(s) / boîte
- 8,00 boîte(s) / caisse
- 6,42 KG poids de caisse brut
- 5,12 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 8 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 le mignon de l'emballage avant décongélation.
- 2- Décoller avec soin le moule de papier. *Ne pas 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)

