



MARTIN

DESSERT



Code : 1625-57

GÂTEAU SANTÉ AUX ABRICOTS

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 2 morceaux (100 g) / Per 2 pieces (10

Calories 280		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	15 g	20%
Saturés / Saturated	1.5 g	8%
+Trans / Trans	0.1 g	
Glucides / Carbohydrates	34 g	
Fibres / Fibre	1 g	4%
Sucres / Sugars	21 g	21%
Protéine / Protein	3 g	
Cholestérol / Cholesterol	50 mg	
Sodium / Sodium	500 mg	22%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	40 mg	3%
Fer / Iron	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

Sucres (sucre, purée de pomme (pomme, eau, acide citrique)), Purée d'abricot (abricot, sucre, acide ascorbique), Farine de blé, Œuf entier liquide, Huile végétale, 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), Amidon de maïs, Poudre à pâte, Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron).

Contient : Lait, Blé, Œuf, Soya, Sulfites

Peut contenir : Orge, Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 2" 3/8+/-1/8X1"3/4
- Poids portion : 50 g

Spécifications d'emballage :

- 45,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,58 KG poids de caisse brut
- 2,25 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)

