



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1820-98

MIGNON AU FROMAGE NEW YORK

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1 gâteau (75 g) / Per 1 cake (75 g)

<b>Calories 280</b>		<b>% Daily Value*</b>
		<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Lipides / Fat</b>	21 g	28%
Saturés / Saturated	10 g	52%
+Trans / Trans	0,3 g	
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	19 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	13 g	13%
<b>Protéine / Protein</b>	4 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	50 mg	
<b>Sodium / Sodium</b>	180 mg	8%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	75 mg	6%
Fer / Iron	0,5 mg	3%

\*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

Fromage à la crème (substances laitières, culture bactérienne, sel, gomme de guar, gomme de caroube), Crème sure (substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, phosphate de sodium, carraghénine, gomme de caroube, gomme de guar, enzyme microbienne, culture bactérienne), Émulsion d'huiles (huile de palme modifiée, huile de canola, huile de palmiste, mono et diglycérides, polysorbate 60, acide citrique), Sucre, 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), Œuf entier liquide, Eau, Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Amidon de maïs modifié.

Contient : Lait, Blé, Soya, Œuf

Peut contenir : Avoine, orge, Sulfites

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.50" +/- 1/8
- Dimension de la portion : 2.375"
- Poids portion : 75 g

#### Spécifications d'emballage :

- 30,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,70 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 le mignon de l'emballage avant décongélation. 2- Décoller avec soin le moule de papier.

#### 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)

