



MARTIN

DESSERT



Code : 1849-93

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

pour 1 gâteau (160 g) / Per 1 cake (160 g)

Calories 600		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	34 g	45%
Saturés / Saturated	11 g	56%
+Trans / Trans	0,1 g	
Glucides / Carbohydrates	73 g	
Fibres / Fibre	5 g	18%
Sucres / Sugars	55 g	55%
Protéine / Protein	10 g	
Cholestérol / Cholesterol	175 mg	
Sodium / Sodium	60 mg	3%
Potassium	300 mg	6%
Calcium	40 mg	3%
Fer / Iron	9 mg	50%

*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

Œuf entier liquide, Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Sucres (sucre, fructose), Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Farine de blé, Cacao, Glycérine, Substances laitières modifiées.

Contient : Œuf, Blé, Soya, Lait

Peut contenir : Avoine, Orge, Sulfites

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"7/8+/-1/8
- Dimension de la portion : 2.75"+/-1/8
- Poids portion : 160 g

Spécifications d'emballage :

- 20,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 3,53 KG poids de caisse brut
- 3,20 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 :

12 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

1- Produit congelé: Enlever le papier et chauffer 30 à 45 secondes au micro-ondes. 2- Produit décongelé: Enlever le papier et chauffer 15 secondes. 3- Le temps de cuisson peut varier selon la puissance du micro-onde. *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)

