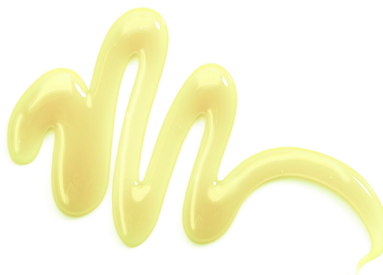




MARTÍN

DESSERT



Code : 2312-08

SAUCE CRÈME ANGLAISE

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

4c. à soupe (60 ml) / 4 tablespoons (60 ml)

<u>Calories 70</u>		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	1 g	1%
Saturés / Saturated	0.5 g	3%
+Trans / Trans	0.1 g	
Glucides / Carbohydrates	14 g	
Fibres / Fibre	2 g	7%
Sucres / Sugars	12 g	12%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	5 mg	
Sodium / Sodium	40 mg	2%
Potassium	0 mg	0%
Calcium	75 mg	6%
Fer / Iron	0 mg	0%

*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

Lait partiellement écrémé, Sucre, Préparation bavaroise (amidon de maïs modifié, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexamétaphosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Amidon de maïs modifié, Arôme artificiel et naturel, Gomme de xanthane.

Contient : Lait

Peut contenir : Blé, Œuf, Soya, Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : NA
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : 500 ML - 540 g

Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 8,00 boîte(s) / caisse
- 4,80 KG poids de caisse brut
- 4,36 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 31,00 caisses / rangée
- 6,00 caisses de haut
- 186,00 caisses / palette

Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 12 hres environ (portion)

Décongeler à 4°C pendant 24 hres environ (boîte)

Durée de vie du produit :

6 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

4 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT 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)