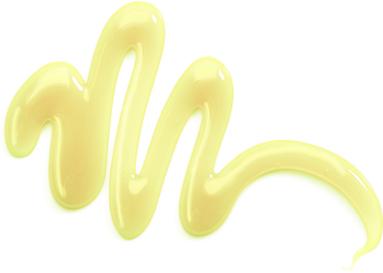




# MARTIN

## DESSERT



Code : 2312-08

SAUCE CRÈME ANGLAISE MD

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

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

<u>Calories 80</u>		<u>% Daily Value*</u>
		<u>% valeur quotidienne*</u>
<b>Lipides / Fat</b>	1 g	1%
Saturés / Saturated	0.5 g	3%
+Trans / Trans	0.1 g	
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	15 g	
Fibres / Fibre	2 g	7%
Sucres / Sugars	13 g	13%
<b>Protéine / Protein</b>	2 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	5 mg	
<b>Sodium / Sodium</b>	25 mg	1%
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, Amidon de maïs modifié, Arôme artificiel, Gomme de xanthane.

Contient : Lait  
peut contenir : blé, soya, oeuf

### 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
- 5,00 KG poids de caisse brut
- 4,56 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)



Révision 16/09/2024

Version 2