



# M A R T I N

## D E S S E R T



Code : 2312-22

SAUCE AU CHOCOLAT

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

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

<b>Calories 90</b>		<b>% Daily Value*</b>
		<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Lipides / Fat</b>	2 g	3%
Saturés / Saturated	1 g	5%
+Trans / Trans	0 g	
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	17 g	
Fibres / Fibre	3 g	11%
Sucres / Sugars	15 g	15%
<b>Protéine / Protein</b>	2 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	5 mg	
<b>Sodium / Sodium</b>	45 mg	2%
Potassium	150 mg	3%
Calcium	75 mg	6%
Fer / Iron	1.75 mg	10%

\*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 entier, Sucre, Cacao, Amidon de maïs modifié,  
Gomme de xanthane.  
Contient : Lait  
Peut contenir : Blé, Soya, Œuf

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : NA
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : 500 ML - 565 g

#### Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 8,00 boîte(s) / caisse
- 5,80 KG poids de caisse brut
- 5,36 KG poids de caisse net

#### Disposition sur une palette :

- 28,00 caisses / rangée
- 6,00 caisses de haut
- 168,00 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 23/05/2024

Version 1