



MARTIN

DESSERT



Code : 1110-98

AVANTAGEUX AU CAMEL SALÉ NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/22 gâteau (79 g) / Per 1/22 cake (79

Calories 250		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	11 g	15%
Saturés / Saturated	2.5 g	13%
+Trans / Trans	0.1 g	
Glucides / Carbohydrates	33 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	20 g	20%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	30 mg	
Sodium / Sodium	320 mg	14%
Potassium	50 mg	1%
Calcium	30 mg	2%
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

Eau, Sucres (sucre, sucre à glacer), Farine de blé, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, huile de palme hydrogénée (soya), substances laitières modifiées, sucre, sucre brun, eau, pectine, sel, sorbate de potassium, lécithine de soya, phosphate disodique, polysorbate 60, essence naturelle et artificielle, colorant FD&C (jaune # 5, jaune # 6), colorant caramel), Huile de canola, Lait partiellement écrémé, Œuf entier liquide, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthylcellulose), Préparation à bavaroise (amidon de maïs modifié, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexaméthaphosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Fondant (sucre, eau, glucose, sulfites, vanilline, bleu brillant FCF), Chocolat noir (sucre, pâte de cacao, matière grasse du lait, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, lécithine de soya), Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Poudre à pâte, Fleur de sel, Arôme artificiel

Contient : Blé, Lait, Soya, Œuf, Sulfites
Peut contenir : Orge, Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : NA g

Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,06 KG poids de caisse brut
- 1,73 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 hrs environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 12 hrs 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 l'emballage du produit. 2- Glisser un couteau sous l'eau chaude pour couper en portions. 3- Glisser une spatule sous la portions et la servir dans votre assiette.

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)

