



MARTINA

DESSERT



Code : 1820-98

MIGNON AU FROMAGE NEW YORK

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1 gâteau (75 g) / Per 1 cake (75 g)

Calories 280		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	21 g	28%
Saturés / Saturated	10 g	52%
+Trans / Trans	0,3 g	
Glucides / Carbohydrates	19 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	13 g	13%
Protéine / Protein	4 g	
Cholestérol / Cholesterol	50 mg	
Sodium / Sodium	180 mg	8%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	75 mg	6%
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

Fromage à la crème (substances laitières, culture bactérienne, sel, gomme de guar, gomme de caroube), Crème sure (crème, lait, substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, gomme de guar, carraghénine, gomme de caroube, citrate de sodium, acide citrique, culture bactérienne), Émulsion d'huiles (huile de palme modifiée, huile de canola, huile de palmiste, mono et diglycérides, polysorbate 60, acide citrique), Sucre, Chapelure graham (farine de blé, sucres [cassonade, sucre, mélasse, sucre inverti], farine de blé graham, poudre à pâte, sel, huile végétale [canola et/ou tournesol], bicarbonate d'ammonium), Œuf entier liquide, Eau, Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Amidon de maïs modifié.

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

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : ND
- Dimension de la portion : ND
- Poids portion : 75 g

Spécifications d'emballage :

- 30,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,58 KG poids de caisse brut
- 2,25 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 :

18 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

1- Retirer le mignon de l'emballage avant décongélation. 2- Décoller avec soin le moule de papier.

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)

