



MARTIN

DESSERT



Code : 1239-23

LANGUETTE CROUSTILLANTE CHOCOLAT BLANC & FRAISES

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

pour 1 languette (70g) / per 1 strip (70g)

Calories 270		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	19 g	25%
Saturés / Saturated	9 g	47%
+Trans / Trans	0.4 g	
Glucides / Carbohydrates	24 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	18 g	18%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	35 mg	
Sodium / Sodium	70 mg	3%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	50 mg	4%
Fer / Iron	0.3 mg	2%

*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

Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soja et/ou tournesol et/ou canola, extrait et/ou arôme naturel de vanille), Glaçage (sucres (sucre, glucose), eau, purée de pommes (acide ascorbique), pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), Huile de canola, Sucres (sucre, fructose, glucose), Brisures de biscuit et/ou crêpes (farine de blé, sucre, œuf entier liquide, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza et/ou canola), poudre de lait écrémé et/ou entier, beurre, arôme artificiel, sel, lécithine de colza, extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, colorant (extrait de paprika)), Eau, Fraises, Farine de blé, 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), Glycérine, Amidon de maïs modifié, Colorant (eau, propylène glycol, érythrosine, amarante, jaune soleil FCF, acide citrique, benzoate de sodium), Arôme naturel, Poudre à pâte, Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron), Arôme artificiel.

Contient : Lait, Soya, Blé, Orge, Œuf, Sulfites.

Peut contenir : Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.50"/±1/8"
- Dimension de la portion : 4x1"/±1/8"
- Poids portion : 70 g

Spécifications d'emballage :

- 48,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 3,69 KG poids de caisse brut
- 3,36 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 :

- 12 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

- 5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

- 1-Retirer le produit de l'emballage.
- 2- Placer un couteau sous l'eau chaude quelques secondes puis couper complètement la portion.
- 3- Servir dans une assiette à l'aide d'une spatule. *Ne jamais recongeler 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)

