



MARTIN

DESSERT



Code : 1625-26

GÂTEAU SANTÉ AUX FRAISES

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

pour 2 morceaux (100 g) / per 2 pieces (100g)

Calories 280 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Lipides / Fat	15 g	20%
Saturés / Saturated	1.5 g	8%
+Trans / Trans	0.1 g	

Glucides / Carbohydrate	33 g	
Fibres / Fibre	1 g	4%
Sucres / Sugars	20 g	20%

Protéine / Protein	3 g	
---------------------------	-----	--

Cholestérol / Cholesterol	50 mg	
----------------------------------	-------	--

Sodium / Sodium	240 mg	10%
------------------------	--------	-----

Potassium	75 mg	2%
-----------	-------	----

Calcium	20 mg	2%
---------	-------	----

Fer / Iron	1 mg	6%
------------	------	----

*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

Sucres (sucre, purée de pomme (pomme, eau, acide citrique)), Fraises, Farine de blé, Huile de canola, 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, carboxyméthyl cellulose), Amidon de maïs, Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron)

Contient : Blé, Œuf, Sulfites, Lait, Soya

Peut contenir : Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.375"
- Dimension de la portion : 2.40" x 1.77"
- Poids portion : 50 g

Spécifications d'emballage :

- 45,00 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 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 et le passer entre les portions déjà coupées. 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)



Révision 10/11/2023

Version 4