



MARTIN

DESSERT



Code : 1111-04

AVANTAGEUX AU SUCRE À LA CRÈME NON COUPÉ 12"
x 16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

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

Calories 280 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Lipides / Fat 16 g 21%
Saturés / Saturated 5 g 27%
+Trans / Trans 0.3 g

Glucides / Carbohydrates 31 g
Fibres / Fibre 0 g 0%
Sucres / Sugars 20 g 20%

Protéine / Protein 2 g

Cholestérol / Cholesterol 45 mg

Sodium / Sodium 220 mg 10%

Potassium 50 mg 1%

Calcium 30 mg 2%

Fer / Iron 0.75 mg 4%

*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), Sucres (sucre, cassonade, fructose), Farine de blé, Eau, 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, carboxyméthylcellulose), Lait partiellement écrémé, Chocolat noir (sucre, pâte de cacao, matière grasse du lait, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, lécithine de soya), Amidon de maïs modifié, Glycérine, Poudre à pâte, Arôme artificiel.

Contient : LAIT, BLÉ, ŒUF, SOYA

Peut contenir : Sulfites, Avoine, Orge

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 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 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)

