



MARTIN

DESSERT



Code : 0203-14

GÂTEAU ROND MOUSSE AU CHOCOLAT

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1 morceau (115 g) / Per 1 piece (115)

Calories 420		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	25 g	33%
Saturés / Saturated	10 g	52%
+Trans / Trans	0.3 g	
Glucides / Carbohydrates	50 g	
Fibres / Fibre	4 g	14%
Sucres / Sugars	34 g	34%
Protéine / Protein	6 g	
Cholestérol / Cholesterol	85 mg	
Sodium / Sodium	200 mg	9%
Potassium	175 mg	4%
Calcium	40 mg	3%
Fer / Iron	7 mg	39%

*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

Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, huile de beurre, lécithine de soya, extrait de vanille), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Œuf entier liquide, Sucres (sucre, fructose), Huile de canola, Eau, Farine de blé, Brisures croustillantes (farine de blé, sucre (sucre, cassonade), œuf entier liquide, amidon de maïs, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza, canola, soya), poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, beurre, arôme artificiel et/ou naturel, sel, lécithine (colza, soya), extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, colorant (extrait de paprika)), Cacao, Glycérine, 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), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non sucré, pâte de cacao, matière grasse du lait, beurre de cacao, huile de beurre, lécithine de soya, extrait et arôme naturel de vanille) Poudre à pâte, Gélatine, Gomme de xanthane

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

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 2.50" +/- 1/8
- Dimension de la portion : 1.92" x 4.50" +/-
- Poids portion : 115 g

Spécifications d'emballage :

- 14,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 1,91 KG poids de caisse brut
- 1,61 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 12,00 caisses / rangée
- 11,00 caisses de haut
- 132,00 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 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)

