



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1239-09

LANGUETTE CROUSTILLANTE AU TROIS CHOCOLATS

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1 languette (65 g) / Per 1 strip (65 g)

| Calories 250                           | % Daily Value*        |
|----------------------------------------|-----------------------|
|                                        | % valeur quotidienne* |
| <b>Lipides / Fat</b> 18 g              | 24%                   |
| Saturés / Saturated 8 g                | 42%                   |
| +Trans / Trans 0.3 g                   |                       |
| <b>Glucides / Carbohydrates</b> 24 g   |                       |
| Fibres / Fibre 2 g                     | 7%                    |
| Sucres / Sugars 16 g                   | 16%                   |
| <b>Protéine / Protein</b> 3 g          |                       |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 45 mg |                       |
| <b>Sodium / Sodium</b> 75 mg           | 3%                    |
| Potassium 75 mg                        | 2%                    |
| Calcium 30 mg                          | 2%                    |
| Fer / Iron 3 mg                        | 17%                   |

\*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 noir (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, huile de beurre, extrait de vanille), Sucres (sucre, fructose), Œuf entier liquide, Huile de canola, Brisures de gaufres (farine de blé, sucres (sucre, cassonade), amidon de maïs, lécithine de soya, huile de canola et/ou soya, arôme naturel et/ou artificiel, sel), 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), Eau, Farine de blé, Glycérine, Cacao, 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), Poudre à pâte, Gélatine, Gomme de xanthane.

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

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.5" +/- 1/8
- Dimension de la portion : 4" x 1" +/- 1/8
- Poids portion : 65 g

#### Spécifications d'emballage :

- 48,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 3,45 KG poids de caisse brut
- 3,12 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 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)

