



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1114-56

AVANTAGEUX AU CHOCOLAT PRÉCOUPÉE 12" x 16"

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

pour 2 morceaux (76g) / per 2 pieces (76 g)

<b>Calories 240</b>		<b>% Daily Value*</b>
		<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Lipides / Fat</b>	14 g	19%
Saturés / Saturated	4 g	21%
+Trans / Trans	0.2 g	
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	26 g	
Fibres / Fibre	2 g	7%
Sucres / Sugars	15 g	15%
<b>Protéine / Protein</b>	3 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	40 mg	
<b>Sodium / Sodium</b>	250 mg	11%
Potassium	150 mg	3%
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

Sucres (sucre, sucre à glacer), Eau, Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Farine de blé, Huile de canola, Œuf entier liquide, Lait partiellement écrémé, 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), Cacao, Préparation bavaroise (amidon de maïs modifié, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexamétaphosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucré, beurre de cacao, huile de beurre, pâte de cacao, matière grasse du lait, lécithine de soya, extrait et/ou arôme de vanille), Fondant (sucre, eau, glucose, sulfites, vanilline, bleu brillant FCF), Poudre à pâte, Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Gomme de xanthane, Arôme artificiel.

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

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8+/-1/8
- Dimension de la portion : 1"6/8 x 2"6/16
- Poids portion : 38 g

#### Spécifications d'emballage :

- 45,00 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 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)

