

MARTIN

DESSERT



Code: 1110-29

AVANTAGEUX AU CHOCOLAT NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

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

Pour 1/22 gâteau (79g) / Per 1/22 cake (79g		
Calories 250 % Dai % valeur quo		
Lipides / Fat 15 g		%
Saturés / Sature	d 4.5 g 24	0/_
+Trans / Trans	0.2 g	70
Glucides / Carboh	ydrates 27 g	
Fibres / Fibre	2 g 7'	%
Sucres / Sugars	16 g 16	%
Protéine / Protein	3 g	
Cholestérol / Cholesterol 45 mg		
Sodium / Sodium	260 mg 11	%
Potassium 150	mg 3º	%
Calcium 30 n	ng 2'	%
Fer / Iron 3 mg	g 17'	%
*5% ou moins c'est peu, 15% o	ou plus c'est beaucoup	

Liste d'ingrédients

(sucre, sucre à glacer), Eau, Crème microcristalline, lait, cellulose carraghénine, gomme de cellulose), Farine de blé, Œuf entier liquide, Lait Huile de canola. partiellement écrémé. Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, amidon de blé, huile de carboxyméthylcellulose), Cacao, Préparation bavaroise (amidon de maïs modifié, sucre, arôme naturel. gomme de xanthane, hexamétaphosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Chocolat noir 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 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 : NA
- Poids portion : NA g

Spécifications d'emballage :

- 1,00 portion(s) / boite
- 1,00 boite(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 (boite)

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)



*5% or less is a little, 15% or more is a lot

Révision 26/03/2024 Version 2