



MARTIN

DESSERT



Code : 0513-18

ÉCONOMIQUE TRUFFE AU CAFÉ

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 2 morceaux (84 g) / Per 2 pieces (84 g)

Calories 340 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 20 g 27%
Saturated / Saturés 8 g 42%
+Trans / Trans 0.4 g

Carbohydrates / Glucide 38 g
Fibre / Fibres 1 g 4%
Sugars / Sucres 31 g 28%

Protein / Protéine 1 g

Cholesterol / Cholestérol 35 mg

Sodium / Sodium 135 mg 6%

Potassium 50 mg 1%

Calcium 10 mg 1%

Iron / Fer 0.4 mg 7%

*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 à glacer, sucre, fructose), Fondant (sucre, eau, glucose, sulfites, vanilline, bleu brillant FCF), Eau, Émulsions d'huiles (huile de palme modifiée, huile de canola, huile de palme, mono et diglycérides, polysorbate 60, acide citrique), Beurre, Farine de blé, 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, carboxyméthyl cellulose), Cacao, Café, Poudre à pâte, Glycérine, Arôme artificiel, Gomme de xanthane

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

Contains: Milk, Wheat, Egg, Soy, Sulphites
May contain: Oat, Barley

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 2" 3/8 +/- 1/8 X 1"
- Poids portion : 42 g

Spécifications d'emballage :

- 45,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,22 KG poids de caisse brut
- 1,89 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 hrs environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 12 hrs 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)



Révision 30/11/2022

Version 2