



MARTIN

DESSERT



Code : 1110-36

AVANTAGEUX À L'ÉRABLE NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/21 gâteau (82 g) / Per 1/21 cake (82

Calories 260 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Lipides / Fat 16 g 21%
Saturés / Saturated 4.5 g 24%
+Trans / Trans 0.3 g

Glucides / Carbohydrates 28 g
Fibres / Fibre 0 g 0%
Sucres / Sugars 17 g 17%

Protéine / Protein 3 g

Cholestérol / Cholesterol 45 mg

Sodium / Sodium 250 mg 11%

Potassium 50 mg 1%

Calcium 30 mg 2%

Fer / Iron 0.75 mg 4%

*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), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Eau, 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, carboxyméthyl cellulose), Préparation bavaroise (amidon de maïs, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexamétaphosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Fondant (sucre, eau, glucose, métabisulfite de sodium, vanilline, bleu brillant FCF), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soja, extrait naturel de vanille), Poudre à pâte, Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Brisures de biscuit et/ou crêpes (farine de blé, sucre, œuf entier liquide, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza et canola), poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, beurre, arôme artificiel, sel, lécithine de colza, extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, colorant (extrait de paprika)), Arômes artificiels (sulfites), Caramel (sulfites)

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

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1" +/- 1/8
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : NA g

Spécifications d'emballage :

- 1,00 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 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)

