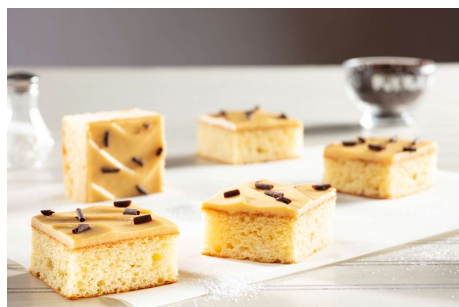




MARTIN

DESSERT



Code : 1110-98

AVANTAGEUX AU CARAMEL SALÉ NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1/26 gâteau (80 g) / Per 1/26 cake (80

Calories 250 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 11 g 15%
Saturated / Saturés 2.5 g
+Trans / Trans 0.1 g 0%

Carbohydrates / Glucide 34 g
Fibre / Fibres 0 g 0%
Sugars / Sucres 20 g 20%

Protein / Protéine 2 g

Cholesterol / Cholestérol 35 mg

Sodium / Sodium 330 mg 14%

Potassium 50 mg 1%

Calcium 30 mg 2%

Iron / Fer 0,75 mc 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

Eau, Sucres (sucre, sucre à glacer), Farine de blé, Garniture au caramel (glucose-fructose, huile de palmiste hydrogénée (soya), substances laitières modifiées, sucre, sucre brun, eau, pectine, sel, sorbate de potassium, lécithine de soya, phosphate disodique, polysorbate 60, essence naturelle et artificielle, colorant FD&C (jaune # 5, jaune # 6), colorant caramel), Huile de canola, Lait partiellement écrémé, 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), Crème pâtissière (amidon de maïs et/ou de maïs modifié, sucre, gomme xanthane, sel, arôme naturel et/ou artificiel, phosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, jaune soleil FCF, rouge allura), Fondant (sucre, eau, glucose, métabisulfite de sodium, vanilline, bleu brillant FCF), Chocolat mi-sucré (sucre, beurre de cacao, matières grasses du lait, lécithine de soya, extrait de vanille), Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Poudre à pâte, Fleur de sel, Arôme artificiel.

Contient : Lait, Blé, Œuf, Soya, Sulfites

Peut contenir : Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1"3/8
- 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 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 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)



Révision 20/06/2022

Version 1