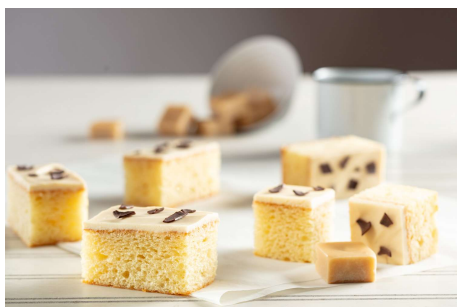




MARTIN

DESSERT



Code : 1111-04

AVANTAGEUX AU SUCRE À LA CRÈME NON COUPÉ 12" x 16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 1/45 gâteau (40 g) / Per 1/45 cake (40

Calories 140 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 6 g 11%
Saturated / Saturés 2.5 g 13%
+Trans / Trans 0.1 g

Carbohydrates / Glucide 16 g
Fibre / Fibres 0 g 0%
Sugars / Sucres 10 g 10%

Protein / Protéine 1 g

Cholesterol / Cholestérol 25 mg

Sodium / Sodium 115 mg 5%

Potassium 30 mg 1%

Calcium 20 mg 2%

Iron / Fer 0.4 mg 2%

*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

Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), sucre, farine de blé, eau, huile de canola, œuf entier liquide, chocolat mi-sucré (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matières grasses du lait, lécithine de soya, extrait de vanille), cassonade, préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, sel, amidon de blé, huile de canola, huile de soya, carboxyméthylcellulose), fructose, lait partiellement écrémé, amidon de maïs, glycérine, poudre à pâte, arôme artificiel.

Contient : lait, blé, œuf, soya

Peut contenir : avoine, orge, sulfites

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 30/11/2022

Version 1