



MARTÍN

DESSERT



Code : 1238-93

LANGUETTE CROUSTILLANTE CHOCO-CARAMEL
FONDANT

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

pou 1 languette (65 g) / per 1 strip (65 g)

Calories 270		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	13 g	17%
Saturés / Saturated	5 g	26%
+Trans / Trans	0.1 g	
Glucides / Carbohydrates	36 g	
Fibres / Fibre	2 g	7%
Sucres / Sugars	24 g	24%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	10 mg	
Sodium / Sodium	110 mg	5%
Potassium	125 mg	3%
Calcium	20 mg	2%
Fer / Iron	3.5 mg	19%

*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

Garniture au caramel (glucose, 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), Sucres (sucre, sucre à glacer, glucose, fructose), Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Huile de canola, Émulsion d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60.), 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)), Eau, Lait partiellement écrémé, Cacao, Farine de blé, 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), Glycérine, Poudre à pâte, Gomme de xanthane.

Contient : Lait, Soya, Blé, Œuf, Orge

Peut contenir : Avoine, Sulfites

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1" 1/2
- Dimension de la portion : 4" X 1" +/- 1/8
- Poids portion : g

Spécifications d'emballage :

- 48,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 3,45 KG poids de caisse brut
- 3,12 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 le produit de l'emballage. 2- Placer un couteau sous l'eau chaude quelques secondes puis couper complètement la portion. 3- Servir dans une assiette à l'aide d'une spatule. *Ne jamais recongeler une fois décongelé*

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)

