



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1110-12

AVANTAGEUX À LA VANILLE NON COUPÉ 12" x 16"

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/22 gâteau (79 g) / Per 1/22 cake (79

<b>Calories 250</b>		<b>% Daily Value*</b>
		<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Lipides / Fat</b>	15 g	20%
Saturés / Saturated	4.5 g	24%
+Trans / Trans	0.2 g	
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	27 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	16 g	16%
<b>Protéine / Protein</b>	3 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	45 mg	
<b>Sodium / Sodium</b>	240 mg	10%
Potassium	40 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, carboxyméthylcellulose), Préparation bavaroise (amidon de maïs, sucre, arôme naturel, gomme de xanthane, sel, hexamétophosphate de sodium, bioxyde de titane, tartrazine, rouge allura), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, pâte de cacao, huile de beurre, matière grasse du lait, lécithine de soya, extrait et/ou arôme naturel de vanille), Fondant (sucre, eau, glucose, sulfites, vanilline, bleu brillant FCF), Poudre à pâte, Émulsions d'huiles (huile de canola, huile de palme et de palmiste modifiées, huile de palme, monoglycérides, polysorbate 60), Beurre, Arôme artificiel

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

### 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)

