



# MARTIN

## DESSERT



Code : 1017-23

BÛCHE AU SUCRE À LA CRÈME & ÉRABLE

### Valeurs Nutritives

#### Valeur Nutritives / Nutrition Facts

Pour 1/12 bûche (80 g) / Per 1/12 log (80 g)

<b>Calories 290</b>		<b>% Daily Value*</b>
		<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Lipides / Fat</b>	18 g	24%
Saturés / Saturated	11 g	57%
+Trans / Trans	0.4 g	
<b>Glucides / Carbohydrates</b>	33 g	
Fibres / Fibre	0 g	0%
Sucres / Sugars	25 g	25%
<b>Protéine / Protein</b>	2 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	40 mg	
<b>Sodium / Sodium</b>	50 mg	2%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	50 mg	4%
Fer / Iron	0.2 mg	1%

\*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), Sucres (cassonade, fructose, sucre), Lait partiellement écrémé, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soja et/ou tournesol et/ou canola, extrait et/ou arôme naturel de vanille), Amidon de maïs, Glycérine, Huile de canola, Farine de blé, Eau, Œufs entier liquide, Beurre de cacao, 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) , 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), Poudre à pâte, Arôme naturel, Caramel (sulfites), Arôme artificiel.  
Contient : Lait, Soya, Blé, Orge, Œuf, Sulfites  
Peut contenir : Avoine

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 2 11/16 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 9.35"
- Poids portion : 1000 g

#### Spécifications d'emballage :

- 2,00 portion(s) / boîte
- 3,00 boîte(s) / caisse
- 6,89 KG poids de caisse brut
- 6,00 KG poids de caisse net

#### Disposition sur une palette :

- 12,00 caisses / rangée
- 4,00 caisses de haut
- 48,00 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)

