



MARTIN

DESSERT



Code : 0511-96

GÂTEAU CHOCO-FRAMBOISES 12"X16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

pour 1 morceau (60 g) / per 1 piece (60 g)

Calories 150 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 7 g 9%
Saturated / Saturés 3 g 16%
+Trans / Trans 0.1 g

Carbohydrates / Glucide 22 g
Fibre / Fibres 1 g 4%
Sugars / Sucres 16 g 16%

Protein / Protéine 1 g

Cholesterol / Cholestérol 20 mg

Sodium / Sodium 80 mg 3%

Potassium 50 mg 1%

Calcium 20 mg 2%

Iron / Fer 0.5 mg 3%

*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), Eau, Glaçage (sucres (sucre, glucose), eau, purée de pommes (acide ascorbique), pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium, colorant caramel), Framboises, Sucres (sucre, glucose), Stabilisant à mousse (sucre, amidon de pomme de terre modifié (sulfites), gélatine, gomme de guar, arôme naturel, sel), Farine de blé, Huile de canola, Œuf entier liquide, Amidon de maïs modifié, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances lactiques modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthyl cellulose), Cacao, Colorant (eau, propylène glycol, amarante, tartrazine, acide citrique, benzoate de sodium), Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, sulfites, huile de citron), Poudre à pâte, Gomme de xanthane

Contient : Lait, Blé, Œuf, Soya, Sulfites

Peut contenir : Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.375" (1"3/8)
- Dimension de la portion : NA
- Poids portion : 60 g

Spécifications d'emballage :

- 45,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,93 KG poids de caisse brut
- 2,60 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 :

12 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 et le passer entre les portions déjà coupées. 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 25/05/2022