



MARTIN

DESSERT



Code : 1017-30

BÛCHE CHOCO-FRAMBOISES

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives
pour 1/11 bûche (80 g) / per 1/11 log (80 g)

Calories 240 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 15 g 20%
Saturated / Saturés 7 g 37%
+Trans / Trans 0.3 g

Carbohydrates / Glucide 27 g
Fibre / Fibres 2 g 7%
Sugars / Sucres 19 g 19%

Protein / Protéine 2 g

Cholesterol / Cholestérol 25 mg

Sodium / Sodium 45 mg 2%

Potassium 50 mg 1%

Calcium 20 mg 2%

Iron / Fer 1.75 mcg 10%

*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, Framboises, Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucre traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Sucres (sucre, glucose, fructose), Stabilisant à mousse (sucre, amidon de pomme de terre modifié (sulfites), gélatine, gomme de guar, arôme naturel, sel), Huile de canola, Brisures de biscuit (farine de blé, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza), poudre de lait écrémé, beurre, arôme artificiel de vanille, sel, lécithine de colza, extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, colorant (extrait de paprika)), Amidon de maïs modifié, Farine de blé, Œuf entier liquide, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances lactières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthyl cellulose), 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), Glycérine, Cacao, Poudre à pâte, Gomme de xanthane

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

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 2"11/16
- Dimension de la portion : 9.35"
- Poids portion : 925 g

Spécifications d'emballage :

- 2,00 portion(s) / boîte
- 3,00 boîte(s) / caisse
- 6,44 KG poids de caisse brut
- 5,55 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 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 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 26/05/2022

Version 2