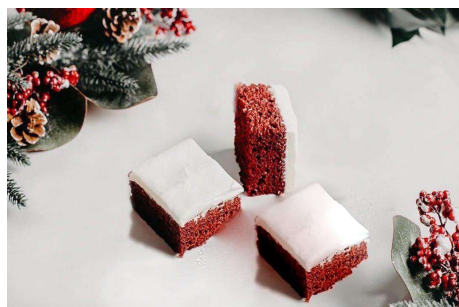




MARTIN

DESSERT



Code : 1111-66

GÂTEAU RED VELVET PRÉCOUPÉE 12"X16"

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

Pour 2 morceaux (86 g) / Per 2 pieces (86 g)

Calories 330 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 19 g 25%
Saturated / Saturés 4 g 21%
+Trans / Trans 0.2 g

Carbohydrates / Glucide 39 g
Fibre / Fibres 0 g 0%
Sugars / Sucres 27 g 27%

Protein / Protéine 3 g

Cholesterol / Cholestérol 40 mg

Sodium / Sodium 290 mg 13%

Potassium 75 mg 2%

Calcium 40 mg 3%

Iron / Fer 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, fructose), Fromage à la crème (substances laitières, culture bactérienne, sel, gomme de guar, gomme de caroube), Farine de blé, Huile de canola, Eau, Œuf entier liquide, Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), 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, Colorant (eau, propylène glycol, amarante, tartrazine, acide citrique, benzoate de sodium), Poudre à pâte, Cacao, Amidon de maïs

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

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.375 +/- 1/8"
- Dimension de la portion : 2.40x1.77" +/- 1/8
- Poids portion : 43 g

Spécifications d'emballage :

- 45,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 2,28 KG poids de caisse brut
- 1,95 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 :

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 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 01/11/2022

Version 1