

# BOULART

## Spécifications de produit / Product Specifications

Nom du produit	Mini-Pain Ciabatta Grains Entiers
Product name	Whole Grain Ciabatta Dinner Rolls
Marque / Brand	Boulart

## Codes produits et CUP / Product and UPC codes

	Canada	USA
Sans sac / Without bag		13705
GTIN – sans sac / GTIN– without bag		10826846137055

## Certifications

SQF Level 2  
(GFSI) 2017



Kosher Pareve



Aliments préparés  
au Québec



Non-GMO Project  
verified



## Ingrédients / Ingredients

<b>Canada Français</b>	Farine de blé enrichie non blanchie non traitée, Eau, Mélange multigrain (blé concassé, graines de lin, semoule de maïs, orge perlé, seigle, triticales, flocons d'avoine, riz brun, graines de sésame, sarrasin, millet, blé durum concassé), Farine de blé entier, Sel de mer, Levure, Farine d'orge malté.
<b>Canada English</b>	Unbleached untreated enriched wheat flour, Water, Multigrain mix (cracked wheat, flax seeds, corn meal, pearled barley, rye, triticales, rolled oats, brown rice, sesame seeds, buckwheat, millet, cracked durum wheat), Whole wheat flour, Sea salt, Yeast, Malted barley flour.
<b>USA English</b>	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, multigrain mix (cracked wheat, flax seeds, corn meal, pearled barley, rye, triticales, rolled oats, brown rice, sesame seeds, buckwheat, millet, cracked durum wheat), whole wheat flour, sea salt, yeast, malted barley flour.
<b>USA Spanish</b>	Harina enriquecida sin blanquear sin tratar (harina, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), agua, mezcla multigrano (sémola de trigo, semillas de lino, harina de maíz, cebada perlada, centeno, triticales, hojuelas de avena, arroz integral, semillas de sésamo, trigo sarraceno, mijo, trigo duro), grano de trigo harina integral, sal marina, levadura, cebada malteada.

## Spécifications du produit / Product specifications

<b>Spécifications / Specifications</b>	<b>Minimum</b>	<b>Cible / Target</b>	<b>Maximum</b>
<b>Poids / Weight</b>	40.5 g / 1.4 oz	45 g / 1.6 oz	-
<b>Longueur / Length</b>	6.5 cm / 2.55 "	7 cm / 2.76 "	8 cm / 3.15
<b>Largeur / Width</b>	5.5 cm / 2.17"	6 cm / 2.36 "	7 cm / 2.76 "
<b>Épaisseur / Thickness</b>	4.5 cm / 1.77"	5 cm / 1.97 "	6 cm / 2.36"

## Spécifications de la caisse / Case specifications

<b>Poids brut par caisse / Gross weight per case</b>	12.4 lbs
<b>Poids net par caisse / Net weight per case</b>	11.9 lbs
<b>Poids déclaré / Declared weight</b>	45 g / 1.6 oz

<b>Unités par caisse / Units per case</b>	120
<b>Caisses par palette / Cases per pallet</b>	Canada : 36 / USA : 48
<b>Dimensions de la caisse / Case dimensions</b>	59.7 cm x 32.8 cm x 27.3 cm / 23.5'' x 12.9'' x 10.75''
<b>Cubic</b>	1.94
<b>Date meilleur avant imprimé sur la caisse / Best before date printed on case</b>	JJ-MM-AAAA / DD-MM-YYYY
<b>Durée de vie / Shelf life</b>	270 jours / 270 days
<b>Instructions d'entreposage / Storage instructions</b>	Garder congelé / Keep frozen

### Allégations / Allegations

<b>Canada</b>	Source de fibres Faible en gras Sans sucre ajouté Sans additifs/ agents de conservation Sans gras trans	Source of fiber Low in fat No sugar added No additives or preservatives Free of trans fats
<b>USA</b>	Source of fiber Low in fat No sugar added Free of trans fats	

## Mode de cuisson / Baking instructions

Français	Placer le pain congelé directement au four à 375°F / 190°C pour 4 à 5 minutes puis, laisser reposer pour terminer la décongélation.
English	Place the bread directly from freezer to oven at 375°F / 190°C for 4 to 5 minutes. Let it rest to complete the thawing process.
Spanish	Poner el pan congelado directamente al horno a 375°F / 190°C por 4 a 5 minutos, dejarlo descansar para terminar la descongelación.

## Information nutritionnelle / Nutritional information

Canada

USA

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
Pour 1 pain (45 g)	
Per 1 bun (45 g)	
<b>Calories 110</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat</b> 1 g	2 %
saturés / saturated 0.2 g	1 %
+ trans / Trans 0 g	
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 21 g	
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein</b> 4 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 240 mg	10 %
<b>Potassium</b> 55 mg	2 %
<b>Calcium</b> 11 mg	2 %
<b>Fer / Iron</b> 1 mg	8 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	

<b>Nutrition Facts</b>	
1 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>1 bun (45 g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>110</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 1g	<b>2%</b>
Saturated Fat 0.2g	<b>1%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 240mg	<b>10%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 21g	<b>7%</b>
Dietary Fiber 2g	<b>8%</b>
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 11mg	2%
Iron 1mg	6%
Potassium 55mg	2%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

## Alertes aux allergies / Allergy warning

<b>Français</b>	Contient du blé, des graines de sésame et de l'orge. Peut contenir des noix et du soya.
<b>English</b>	Contains wheat, sesame seeds and barley. May contain nuts and soy.
<b>Spanish</b>	Contiene trigo, semillas de ajonjolí y cebada. Puede contener nueces y soya.

Allergènes / Allergens	Présent dans le produit / Present in product	Équipement partagés / Shared equipment	Présent dans l'usine / Present in plant
Arachides / Peanuts	Non / No	Non / No	Non / No
Noix / Nuts	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Sésame / Sesame	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Soya / Soy	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Lait / Milk	Non / No	Non / No	Non / No
Œufs / Eggs	Non / No	Non / No	Non / No
Blé, orge, avoine, seigle, triticale / Wheat, barley, oats, rye, triticale	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Sulfites / Sulphites	Non / No	Non / No	Non / No
Moutarde / Mustard	Non / No	Non / No	Non / No
Poisson / Fish	Non / No	Non / No	Non / No
Crustacé et mollusques / Crustaceans and shellfish	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de coco / Coconut	Non / No	Non / No	Non / No

## Standards chimiques et physiques / Chemical and physical standards

Spécifications microbiologiques / Microbiological specifications	Limite (UFC) / Limit (CFU)
Levures & moisissures / Yeast & mold	<500/g
Coliformes totaux / Coliforms	<50/g
<i>E. coli</i>	<1/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100/g
Dénombrement total aérobie / Total plate count	<50000/ ml

Composition / Composition	% (approx)
Glucides / Carbohydrates	50%
Protéines / Protein	9.0%
Cendres / Ash	5.0%
Humidité / Moisture	35%
Lipides / Fats	1.0%

## Informations sur l'emballage / Information on Packaging

	Canada	USA
<b>Ingrédients / Ingredients</b>	FR + ENG (Canada)	Spanish + ENG (USA)
<b>Poids du produit / Product weight</b>	g / oz	g / oz
<b>Tableau nutritionnel / Nutritional table</b>	Canada	USA
<b>Alertes aux allergies / Allergy warning</b>	FR + ENG	Spanish + ENG
<b>Mode de cuisson / Baking instructions</b>	FR + ENG	Spanish + ENG
<b>Code CUP / UPC code</b>	UPC sac/bag - Canada	UPC bag - USA
<b>Adresse de l'entreprise / Company address</b>	1355, 32 <sup>e</sup> Avenue - Lachine, Qc – H8T 3H2	1355, 32 <sup>e</sup> Avenue - Lachine, Qc – H8T 3H2

1355, 32e Avenue – Lachine, Qc – H8T 3H2

T: 514-631-4040 / F : 514-631-4043

[www.boulart.com](http://www.boulart.com)