

BOULART

Spécifications de produit / Product Specifications

Nom du produit	Bouchée Ciabatta Grains Entiers
Product name	Whole Grain Ciabatta Bite
Marque / Brand	Boulart

Codes produits et CUP / Product and UPC codes

	Canada	USA
Sans sac / Without bag		13721
Avec sac / With bag	N/A	N/A
GTIN – sans sac / GTIN– without bag		10826846137215
GTIN – avec sac / GTIN – with bag	N/A	N/A
CUP sac / UPC bag	N/A	N/A

Certifications

SQF Level 2
(GFSI) 2017



Kosher Pareve



Aliments préparés
au Québec



Non-GMO Project
Verified



Ingrédients / Ingredients

Canada Français

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.

Canada English	Unbleached untreated enriched wheat flour, Water, Multigrain mix (cracked wheat, flax seeds, corn meal, pearled barley, rye, triticale, rolled oats, brown rice, sesame seeds, buckwheat, millet, cracked durum wheat), Whole wheat flour, Sea salt, Yeast, Malted barley flour.
USA English	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, triticale, rolled oats, brown rice, sesame seeds, buckwheat, millet, cracked durum wheat), whole wheat flour, sea salt, yeast, malted barley flour.
USA Spanish	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, triticale, hojuelas de avena, arroz integral, semillas de sésamo, trigo sarraceno, mijo, trigo duro roto), grano de trigo harina integral, sal marina, levadura, cebada malteada.

Spécifications du produit / Product specifications

Spécifications / Specifications	Minimum	Cible / Target	Maximum
Poids / Weight	27 g / 0.95 oz	30 g / 1.1 oz	-
Longueur / Length	7 cm / 2.75''	7.5 cm / 2.95''	8 cm / 3.15''
Largeur / Width	4 cm / 1.6''	4.5 cm / 1.8''	5 cm / 2''
Épaisseur / Thickness	3 cm / 1.2''	4 cm / 1.6''	5 cm / 2''

Spécifications de la caisse / Case specifications

Poids brut par caisse / Gross weight per case	16.4 lbs
Poids net par caisse / Net weight per case	15.9 lbs
Poids déclaré / Declared weight	30 g / 1.1 oz
Unités par caisse / Units per case	240
Caisses par palette / Cases per pallet	Canada : 36 / USA : 48

Dimensions de la caisse / Case dimensions	59.7 cm x 32.8 cm x 27.3 cm / 23.5'' x 12.9'' x 10.75''
Cubic	1.94''
Date meilleur avant imprimé sur la caisse / Best before date printed on case	JJ-MM-AAAA / DD-MM-YYYY
Durée de vie / Shelf life	270 jours / 270 days
Instructions d'entreposage / Storage instructions	Garder congelé / Keep frozen

Allégations / Allegations

Canada	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
USA		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

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1 pain (30 g) Per 1 bun (30 g)	
Calories 70	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 0.5 g	1 %
saturés / saturated 0.1 g	1 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 14 g	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 3 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 35 mg	1 %
Calcium 7 mg	0 %
Fer / Iron 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	

USA

Nutrition Facts	
1 servings per container	
Serving size	1 bun (30 g)
Amount per serving	
Calories	70
	% Daily Value*
Total Fat 0.5g	1%
Saturated Fat 0.1g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 14g	5%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 7mg	0%
Iron 1mg	6%
Potassium 35mg	1%
* 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

Français

Contient du blé, des graines de sésame et de l'orge.
Peut contenir des noix et du soya.

English

Contains wheat, sesame seeds and barley.
May contain nuts and soy.

Spanish

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

1355, 32e Avenue – Lachine, Qc – H8T 3H2
T: 514-631-4040 / F : 514-631-4043
www.boulart.com