

BOULART

Spécifications de produit / Product Specifications

Nom du produit	Demi-Baguette Ciabatta Originale
Product name	Original Ciabatta Demi-Baguette
Marque / Brand	Boulart

Codes produits / Product codes

	Canada	USA
Sans sac / Without bag	23200	
Avec sac / With bag	24507	23507
GTIN – sans sac/GTIN– without bag	10826846232002	
GTIN – avec sac / GTIN – with bag	10826846245071	10826846235072
CUP sac / UPC bag	826846235075	826846235075

Certifications

SQF Level 2
(GFSI) 2017



Kosher Pareve



Aliments préparés
au Québec



Non-GMO Project
verified



Certified
Vegan



Ingrédients / Ingredients

Canada Français	Farine de blé enrichie non blanchie non traitée, Eau, Sel de mer, Levure, Farine d'orge malté.
Canada English	Unbleached untreated enriched wheat flour, Water, Sea salt, Yeast, Malted barley flour.
USA English	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, sea salt, yeast, malted barley flour.

Spécifications du produit / Product specifications

Spécifications / Specifications	Minimum	Cible / Target	Maximum
Poids / Weight	169 g / 6 oz	175 g / 6.2 oz	-
Longueur / Length	24 cm / 9.5''	25.5 cm / 10''	27 cm / 10.6''
Largeur / Width	6 cm / 2.4''	7 cm / 2.75''	8 cm / 3.15''
Épaisseur / Thickness	5 cm / 2 ''	6 cm / 2.4''	7 cm / 2.75''

Spécifications de la caisse / Case specifications

Poids brut par caisse / Gross weight per case	14.4 lbs
Poids net par caisse / Net weight per case	13.9 lbs
Poids déclaré / Declared weight	175 g / 6.2 oz
Unités par caisse / Units per case	36
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 d'expiration imprimée 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	Faible en gras Sans sucre ajouté Bonne source de fer Sans additifs ni d'agents de conservation Sans gras trans	Low in fat No sugar added Good source of iron Free of trans fats No additives or preservatives
USA		Low in fat No sugar added Good source of iron Free of trans fats

Mode de cuisson / Baking instructions

Français	Placer le pain congelé directement au four à 375°F / 190°C pour 5 à 7 minutes puis, laisser reposer pour terminer la décongélation.
English	Place the bread directly from freezer to oven at 375°F / 190°C for 5 to 7 minutes. Let it rest to complete the thawing process.

Information nutritionnelle / Nutritional information

Canada

USA

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1/3 pain (58 g) Per 1/3 bread (58 g)	
Calories 140	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 1 g	2 %
saturés / saturated 0.1 g	1 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 28 g	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 5 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 320 mg	13 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 6 mg	0 %
Fer / Iron 2 mg	15 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot	

Nutrition Facts	
3 servings per container	
Serving size	1/3 bread (58 g)
Amount per serving	
Calories	140
	% Daily Value*
Total Fat 1g	2%
Saturated Fat 0.1g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 320mg	13%
Total Carbohydrate 28g	9%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 5g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 6mg	0%
Iron 2mg	10%
Potassium 40mg	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 et de l'orge.
Peut contenir des noix, des graines de
sésame et du soya.

English

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

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	Non / No	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%

Information 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 nd Avenue - Lachine, Qc – H8T 3H2

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