

# BOULART

## Spécifications de produit / Product Specifications

Nom du produit	Baguette Française Originale
Product name	Original French Baguette
Marque / Brand	Boulart

## Codes produits / Product codes

	Canada	USA
Sans sac / Without bag	12102	
Avec sac / With bag	14101	13101
GTIN – sans sac / GTIN– without bag	10826846121023	
GTIN – avec sac / GTIN – with bag	10826846141014	10826846131015
CUP sac / UPC bag	826846131018	826846131018

## Certifications

SQF Level 2  
(GFSI) 2017



Kosher Pareve



Aliments préparés  
au Québec



Non-GMO Project  
verified



Certified  
Vegan



## Ingrédients / Ingredients

<b>Canada Français</b>	Farine de blé enrichie non traitée non blanchie, Eau, Sel de mer, Levure, Farine d'orge malté.
<b>Canada English</b>	Unbleached untreated enriched wheat flour, Water, 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, sea salt, yeast, malted barley flour.
<b>USA Spanish</b>	Harina enriquecida sin blanquear sin tratar (harina, niacin, hierro, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), agua, 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>	319 g / 11 oz	325 g / 11.5 oz	-
<b>Longueur / Length</b>	50 cm / 19.7''	53 cm / 20.9''	57 cm / 22.4''
<b>Largeur / Width</b>	5 cm / 2''	6 cm / 2.4''	7 cm / 2.75''
<b>Épaisseur / Thickness</b>	3.5 cm / 1.4''	4 cm / 1.6''	5 cm / 2''

## Spécifications de la caisse / Case specifications

<b>Poids brut par caisse / Gross weight per case</b>	14.04 lbs
<b>Poids net par caisse / Net weight per case</b>	13.09 lbs
<b>Poids déclaré / Declared weight</b>	325 g / 11.5 oz
<b>Unités par caisse / Units per case</b>	22
<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 -18°C / 0°F

### **Allégations / Allegations**

<b>Canada</b>	Faible teneur en gras Sans sucre ajouté Bonne source de fer Sans additifs / agents de conservation Sans acides gras trans	Low in fat No sugar added Good source of iron No additives or preservatives Free of trans fatty acids
<b>USA</b>		Low in fat No sugar added Good source of iron Free of trans fats

### **Mode de cuisson / Baking instructions**

<b>Français</b>	Placer le pain congelé directement au four à 375°F / 190°C pour 5 à 7 minutes puis, laisser reposer pour terminer la décongélation.
<b>English</b>	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.
<b>Spanish</b>	Poner el pan congelado directamente al horno a 375°F / 190°C por 5 a 7 minutos, dejarlo descansar para terminar la descongelación.

Information nutritionnelle / Nutritional information

Canada

USA

<b>Valeur nutritive Nutrition Facts</b>	
Pour 1/6 pain (54 g) Per 1/6 bread (54 g)	
<b>Calories 130</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 1 g</b>	2 %
saturés / saturated 0.1 g + trans / Trans 0 g	1 %
<b>Glucides / Carbohydrate 26 g</b>	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 4 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>	
<b>Sodium 330 mg</b>	14 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 6 mg	0 %
Fer / Iron 2 mg	15 %
*5% ou moins c'est <b>peu</b> , 15% ou plus c'est <b>beaucoup</b> *5% or less is <b>a little</b> , 15% or more is <b>a lot</b>	

<b>Nutrition Facts</b>	
6 servings per container <b>Serving size 1/6 bread (54 g)</b>	
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>130</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat 1g</b>	<b>2%</b>
Saturated Fat 0.1g	<b>1%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium 330mg</b>	<b>14%</b>
<b>Total Carbohydrate 26g</b>	<b>9%</b>
Dietary Fiber 1g	<b>4%</b>
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein 4g</b>	
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 CAN

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

English CAN

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

English US

Contains wheat and barley.  
May contain walnuts, hazelnuts, sesame seeds and soy.

Spanish

Contiene trigo y cebada. Puede contener nueces, semillas de  
ajonjolí 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	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

<b>Composition / Composition</b>	<b>% (approx)</b>
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**

	<b>Canada</b>	<b>USA</b>
<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>nd</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)