

BOULART

Spécifications de produit / Product Specifications

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| Nom du produit / Product name | Bouchées Ciabatta Poivrons Rouge et Oignons / Red Pepper and Onion Ciabatta Bites | |
| Marque / Brand | Boulart | |

Codes produits / Product codes

| | Canada | USA |
|-------------------------------------|--------|----------------|
| Sans sac / Without bag | | 13724 |
| Avec sac / With bag | N/A | N/A |
| GTIN – sans sac / GTIN– without bag | | 10826846137246 |
| 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, Oignons déshydratés, Poivrons rouges déshydratés, Sel de mer, Levure, Farine d'orge malté. |
| Canada English | Unbleached untreated enriched wheat flour, Water, Dehydrated onions, Dehydrated red peppers, Sea salt, Yeast, Malted barley flour. |

| | |
|--------------------|--|
| USA English | Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, dehydrated onions, dehydrated red peppers, sea salt, yeast, malted barley flour. |
| USA Spanish | Harina enriquecida sin blanquear sin tratar (harina, niacin, hierro, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico) agua, cebollas deshidratadas, pimientos rojos secos, sal marina, levadura, cebada malteada |

Spécifications du produit / Product specifications

| Spécifications / Specifications | Minimum | Cible / Target | Maximum |
|--|------------------|-----------------------|----------------|
| Poids / Weight | 31.5 g / 1.11 oz | 35 g / 1.2 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 | 19.1 lbs |
| Poids net par caisse / Net weight per case | 18.6 lbs |
| Poids déclaré / Declared weight | 35 g / 1.2 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 | Faible en gras Sans sucre ajouté Bonne source de fer Sans additifs / agents de conservation Sans gras trans | Low in fat No sugar added Good source of iron No additives or preservatives Free of trans fats |
| 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. |
| Spanish | 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

| | |
|---|---|
| Valeur nutritive | |
| Nutrition Facts | |
| Pour 1 pain (35 g) | |
| Per 1 bun (35 g) | |
| Calories 90 | % valeur quotidienne* % Daily Value* |
| Lipides / Fat 0.5 g | 1 % |
| saturés / saturated 0.1 g | 1 % |
| + trans / Trans 0 g | |
| Glucides / Carbohydrate 17 g | |
| Fibres / Fibre 1 g | 4 % |
| Sucres / Sugars 1 g | 1 % |
| Protéines / Protein 3 g | |
| Cholestérol / Cholesterol 0 mg | |
| Sodium 180 mg | 8 % |
| Potassium 60 mg | 2 % |
| 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 | |

| | |
|---|---------------------|
| Nutrition Facts | |
| 1 servings per container | |
| Serving size | 1 bun (35 g) |
| Amount per serving | |
| Calories 90 | |
| % Daily Value* | |
| Total Fat 0.5g | 1% |
| Saturated Fat 0.1g | 1% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 180mg | 8% |
| Total Carbohydrate 17g | 6% |
| Dietary Fiber 1g | 4% |
| Total Sugars 1g | |
| Includes 0g Added Sugars | 0% |
| Protein 3g | |
| Vitamin D 0mcg | 0% |
| Calcium 7mg | 0% |
| Iron 1mg | 6% |
| Potassium 60mg | 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

| | |
|-----------------|--|
| 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. |
| 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 |

| 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