

Informations / Information

Version	2020-08-26
Nom du produit	DEMI-BAGUETTE CIABATTA OLIVES
Product Name	OLIVE CIABATTA DEMI BAGUETTE
Marque / Brand	BOULART

Produit / Product

Code du produit / Product code	22104
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)	10826846221044

Spécifications de produit / Product specification

	Minimum		Cible / Target		Maximum	
Poids / Weight	194 g	6.84 oz	200 g	7.05 oz		
Longueur / Length	23 cm	8.97 po / in	25 cm	9.75 po / in	27 cm	10.53 po / in
Largeur / Width	6 cm	2.34 po / in	7 cm	2.73 po / in	8 cm	3.12 po / in
Épaisseur / Thickness	4 cm	1.56 po / in	4.5 cm	1.755 po / in	5 cm	1.95 po / in

Ingrédients et allergènes / Ingredients and allergens

	Canada (Français / French)	Canada (Anglais / English)	USA (Anglais / English)
Ingrédients / Ingredients	Farine de blé enrichie non blanchie non traitée (farine de blé, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), Eau, Olives Kalamata (olives Kalamata, eau, sel de mer), Sel de mer, Levure, Fines herbes, Farine d'orge maltée.	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Kalamata olives (Kalamata olives, water, sea salt), Sea salt, Yeast, Fine herbs, Malted barley flour.	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, Kalamata olives (Kalamata olives, water, sea salt), sea salt, yeast, fine herbs, malted barley flour.
Allergènes / Allergens	ALLERGÈNES Contient du blé et de l'orge. Peut contenir des noix de Grenoble, des graines de sésame et du soya.	ALLERGENS Contains wheat and barley May contain walnuts, sesame seeds and soy.	ALLERGENS Contains wheat and barley May contain walnuts and soy.

Informations nutritionnelles / Nutritional Information

CANADA

Valeur nutritive		Nutrition Facts	
Pour 1/4 pain (50 g) For 1/4 bread (50 g)			
Calories 120		% valeur quotidienne*	% Daily Value*
Lipides / Fat 1.5 g			2 %
saturés / saturated 0.3 g			2 %
+ trans / Trans 0 g			
Glucides / Carbohydate 22 g			
Fibres / Fibre 1 g			4 %
Sucres / Sugars 0 g			0 %
Protéines / Protein 4 g			
Cholestérol / Cholesterol 0 mg			
Sodium 320 mg			13 %
Potassium 35 mg			1 %
Calcium 11 mg			2 %
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			

USA

Nutrition Facts	
4 servings per container	
Serving size	1/4 bread (50 g)
Amount per serving	
Calories	120
% Daily Value*	
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 0.3g	2%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 320mg	13%
Total Carbohydrate 22g	7%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 11mg	2%
Iron 2mg	10%
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.	

Certifications



Instructions de cuisson / Baking instructions

CUIRE ET SERVIR / BAKE & SERVE



1- Placer le pain congelé directement au four à 375°F pour 5 à 7 minutes.

2- Sortir le pain du four et laisser reposer pendant 15 minutes.

3- Prêt à manger / Servir

1- Place the bread directly from freezer to oven at 375°F for 5 to 7 minutes.

2- Remove from oven and let it rest for 15 minutes.

3- Ready to eat / Serve

CUIRE ET VENDRE / BAKE & SELL



1- Placer le pain congelé directement au four à 375°F pour 5 à 7 minutes.

2- Sortir le pain du four et laisser reposer pendant 15 minutes.

3- Prêt à être emballé

1- Place the bread directly from freezer to oven at 375°F for 5 to 7 minutes.

2- Remove from oven and let it rest for 15 minutes.

3- Place in bag

DÉCONGELER ET SERVIR / THAW & SERVE



1- Laisser reposer 1 heure à température pièce pour la décongélation

2- Prêt à manger / Servir

1- Let it rest a hour for the thawing process.

2- Ready to eat / Serve

DÉCONGELER ET VENDRE / THAW & SELL



1- Laisser reposer 1 heure à température pièce pour la décongélation

2- Prêt à être emballé

1- Let it rest a hour for the thawing process.

2- Place in bag

Liste de contrôle des allergènes / Allergen check list

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

Des procédures efficaces sont en place pour éviter la contamination croisée du produit par les allergènes non présents dans le produit, mais indiqués dans les colonnes II et III.

Effective procedures are in place to avoid cross-contamination of the product with the allergens not present in the product but, noted in columns II and III.

Spécifications de la caisse et de la palette / Case and pallet specifications

Poids brut par caisse / Gross weight per case	7.96 kg / 17.54 lbs
Poids net par caisse / Net weight per case	7.2 kg / 15.87 lbs
Poids déclaré / Declared weight	200 g / 7.05 oz
Unités par caisse / Units per case	36
* 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	0,053 m ³ / 1,89 pi ³
Date meilleur avant imprimé sur la caisse / Best before date printed on case	JJ-MM-AAAA / DD-MM-YYYY
** Caisses par palette / Cases per pallet	36
Type de palette / Palet type	CHEP

* Tous les produits Boulart sont emballés dans les mêmes boîtes avec les mêmes dimensions et le même cubic.

** Possibilité de commander 24 caisses empilées sur deux rangs.

* All Boulart products are packed in the same box with the same dimension and the same cubic.

** Possibility to request 24 double stacked.

Standards chimiques et physiques / Chemical and physical standards

Spécification microbiologique / Microbiological specifications	Limite (UFC) / Limit (CFU)
Levure et moisissures / Yeast and mold	<500 / g
Coliformes totaux / Coliforms	<50 / g
E. coli	<1 / g
Staphylococcus aureus	<100 / g
Dénombrement total aérobie / Total plate count	<50000 / ml

BOULART.	Composition	% Approx
	Glucides / Carbohydrates	50%
	Protéines / Protein	9%
	Cendres / Ash	5%
	Humidité / Moisture	35%
	Lipides / Fats	1%

Gestion des matières résiduelles / Residual materials management

Matière / Material	Composants / Components	Gestion / Management	Symbole / Symbol
Pain / Bread	Bread	Compostable	
Boîte / Box	Carton / Cardboard	Recyclable	
	Protection de plastique / Plastic liner	PETE Recyclable PET Recyclable	
Palette / Pallet	Bois / Wood	Réutiliser CHEP Reuse CHEP	
	Pellicule étirable / Stretch wrap	PETE Recyclable PET Recyclable	