

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information	
Version	2020-08-17
Nom du produit	MINI-PAIN CIABATTA ORIGINALE
Product Name	ORIGINAL CIABATTA DINNER ROLL

Produit / Product		
Code du produit / Product code		
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)		
SAC / BAGS	CANADA	USA
Code produit / Product code		
GTIN Caisse / GTIN Case (avec sac/with bag)		
CUP sac / UPC bag		

Spécifications de produit / Product specification						
	Minimum		Cible / Target		Maximum	
Poids / Weight	40 g	1.41 oz	45 g	1.59 oz		
Longueur / Length	6.5 cm	2.535 po / in	7 cm	2.73 po / in	8 cm	3.12 po / in
Largeur / Width	5.5 cm	2.145 po / in	6 cm	2.34 po / in	7 cm	2.73 po / in
Épaisseur / Thickness	4.5 cm	1.755 po / in	5 cm	1.95 po / in	6 cm	2.34 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, Sel de mer, Levure, Farine d'orge maltée.	Unbleached untreated enriched wheat flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Sea salt, Yeast, Malted barley flour.	Unbleached untreated enriched wheat flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, sea salt, yeast, 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.

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations nutritionnelles / Nutritional Information

CANADA

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1 pain (45 g) Per 1 bun (45 g)	
Calories 110	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 0.5 g	1 %
saturés / saturated 0.1 g	1 %
+ 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 240 mg	10 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 5 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	

USA

Nutrition Facts	
1 servings per container	
Serving size	1 bun (45 g)
Amount per serving	
Calories	110
% Daily Value*	
Total Fat 0.5g	1%
Saturated Fat 0.1g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 240mg	10%
Total Carbohydrate 22g	7%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 5mg	0%
Iron 2mg	10%
Potassium 30mg	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



Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Instructions de cuisson / Baking instructions

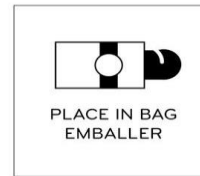
BAKE & SERVE



- 1- Placer le pain congelé directement au four à 350°F 4 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 350°F for 4 minutes.
- 2- Remove from oven and let it rest for 15 minutes.
- 3- Ready to eat / Serve

BAKE & SELL



- 1- Placer le pain congelé directement au four à 375°F 4 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 4 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