

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information	
Version	2020-08-26
Nom du produit	DEMI-BAGUETTE CIABATTA NOIX ET RAISINS
Product Name	RAISIN & WALNUT CIABATTA DEMI-BAGUETTE

Produit / Product	
Code du produit / Product code	
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)	10826846221051

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, Raisins (raisins, huile de tournesol), Noix de Grenoble, Sel de mer, Levure, Farine d'orge maltée.	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Currants (currants, sunflower oil), Walnuts, Sea salt, Yeast, Malted barley flour.	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, currants (currants, sunflower oil), walnuts, sea salt, yeast, malted barley flour.
Allergènes / Allergens	ALLERGÈNES Contient du blé, de l'orge et des noix de Grenoble. Peut contenir de graines de sésame et du soya.	ALLERGENS Contains wheat, barley and walnuts. May contain sesame seeds and soy.	ALLERGENS Contains wheat, barley and walnuts. May contain soy.

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations nutritionnelles / Nutritional Information

CANADA

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1/4 pain (50 g) Per 1/4 bread (50 g)	
Calories 150	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 4 g	6 %
saturés / saturated 0.4 g	2 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 24 g	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 4 g	4 %
Protéines / Protein 4 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 230 mg	10 %
Potassium 95 mg	3 %
Calcium 14 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	150
% Daily Value*	
Total Fat 4g	6%
Saturated Fat 0.4g	2%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 230mg	10%
Total Carbohydrate 24g	8%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 4g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 14mg	2%
Iron 2mg	10%
Potassium 95mg	3%
*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

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.

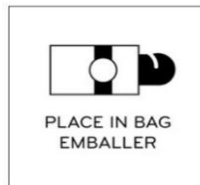
3- Prêt à manger / Servir

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