

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information

Version	2020-08-31
Nom du produit	PETIT PAIN CIABATTA CHOCOLAT ET CANNEBERGES
Product Name	CHOCOLATE & CRANBERRY CIABATTA BUN

Produit / Product

Code du produit / Product code	
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)	10826846237045

Spécifications de produit / Product specification

	Minimum		Cible / Target		Maximum	
Poids / Weight	94 g	3.32 oz	100 g	3.53 oz		
Longueur / Length	9 cm	3.51 po / in	10 cm	3.9 po / in	11 cm	4.29 po / in
Largeur / Width	8 cm	3.12 po / in	9 cm	3.51 po / in	10 cm	3.9 po / in
Épaisseur / Thickness	5 cm	1.95 po / in	6 cm	2.34 po / in	7 cm	2.73 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, Pépites de chocolat noir (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Canneberges séchées (canneberges, sucre, huile de tournesol), Sel de mer, Levure, Farine d'orge maltée.	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Dark chocolate chips (sugar, unsweetened chocolate, cocoa butter, soy lecithin, natural vanilla extract), Dried cranberries (cranberries, sugar, sunflower oil), Sea salt, Yeast, Malted barley flour.	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Dark chocolate chips (sugar, unsweetened chocolate, cocoa butter, soy lecithin, natural vanilla extract), Dried cranberries (cranberries, sugar, sunflower oil), Sea salt, Yeast, Malted barley flour.
Allergènes / Allergens	ALLERGÈNES Contient du blé, de l'orge et du soya. Peut contenir des noix de Grenoble et des graines de sésame.	ALLERGENS Contains wheat, barley and soy. May contain walnuts and sesame seeds.	ALLERGENS Contains wheat, barley and soy. May contain walnuts.

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations nutritionnelles / Nutritional Information

CANADA

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1 pain (100 g) Per 1 bun (100 g)	
Calories 280	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 4 g	6 %
saturés / saturated 2 g	10 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 54 g	
Fibres / Fibre 3 g	12 %
Sucres / Sugars 13 g	13 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 450 mg	19 %
Potassium 65 mg	2 %
Calcium 10 mg	0 %
Fer / Iron 3 mg	20 %
*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 (100 g)
Amount per serving	
Calories	280
% Daily Value*	
Total Fat 4g	6%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 450mg	19%
Total Carbohydrate 54g	18%
Dietary Fiber 3g	12%
Total Sugars 13g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 7g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 10mg	2%
Iron 3mg	15%
Potassium 65mg	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.	

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