

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information

Version	2020-08-25
Nom du produit	BAGUETTE CIABATTA GRAINS ENTIERS
Product Name	WHOLE GRAIN CIABATTA BAGUETTE

Produit / Product

Code du produit / Product code		
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)		
SAC / BAGS	CANADA	USA
Code produit / Product code	24102	22102
GTIN Caisse / GTIN Case (avec sac/with bag)	10826846241028	10826846221020
CUP sac / UPC bag	826846241021	826846221023

Spécifications de produit / Product specification

	Minimum		Cible / Target		Maximum	
Poids / Weight	319 g	11.25 oz	325 g	11.46 oz		
Longueur / Length	48 cm	18.72 po / in	50 cm	19.5 po / in	52 cm	20.28 po / in
Largeur / Width	6 cm	2.34 po / in	7 cm	2.73 po / in	8 cm	3.12 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, Mélange multigrains (blé concassé, graines de lin, sémoule de maïs, orge perlé, seigle, triticale, flocons d'avoine, riz brun, graines de sésame, sarrasin, millet, blé durum), Farine de blé entier, Sel de mer, Levure, Farine d'orge maltée.	Unbleached untreated enriched wheat flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Multigrain mix (cracked wheat, flax seeds, corn meal, pearled barley, rye, triticale, rolled oats, brown rice, sesame seeds, buckwheat, millet, cracked durum wheat), Whole wheat flour, Sea salt, Yeast, Malted barley flour.	Unbleached untreated enriched wheat flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, multigrain mix (cracked wheat, flax seeds, corn meal, pearled barley, rye, triticale, rolled oats, brown rice, sesame seeds, buckwheat, millet, cracked durum wheat), whole wheat flour, sea salt, yeast, malted barley flour.
Allergènes / Allergens	ALLERGÈNES Contient du blé, de l'orge et des graines de sésame. Peut contenir des noix de Grenoble et du soya.	ALLERGENS Contains wheat, barley and sesame seeds. May contain walnuts 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 1/6 pain (54 g) Per 1/6 bread (54 g)	
Calories 130	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
Lipides / Fat 1.5 g	2 %
saturés / saturated 0.2 g	1 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 25 g	
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 5 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 290 mg	12 %
Potassium 65 mg	2 %
Calcium 13 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	
6 servings per container	
Serving size	1/6 bread (54 g)
Amount per serving	
Calories	130
	% Daily Value*
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 0.2g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 290mg	12%
Total Carbohydrate 25g	8%
Dietary Fiber 2g	8%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 5g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 13mg	2%
Iron 2mg	10%
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