

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information

Version	2023-08-23
Nom du produit	PAIN SANDWICH CIABATTA ORIGINALE
Product Name	ORIGINAL CIABATTA SANDWICH BUN

Produit / Product

Code du produit / Product code	
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)	10826846137031

Spécifications de produit / Product specification

	Minimum		Cible / Target		Maximum	
Poids / Weight	114 g	4.02 oz	120 g	4.23 oz		
Longueur / Length	15 cm	5.91 po / in	16 cm	6.3 po / in	17 cm	6.69 po / in
Largeur / Width	6 cm	2.36 po / in	7 cm	2.76 po / in	8 cm	3.15 po / in
Épaisseur / Thickness	5 cm	1.97 po / in	6 cm	2.36 po / in	7 cm	2.76 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. Manufactured in a shared facility with walnuts, sesame seeds and soy.

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations nutritionnelles / Nutritional Information

CANADA

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1 pain (120 g) Per 1 bread (120 g)	
Calories 290	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 2 g	3 %
saturés / saturated 0.3 g	2 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 58 g	
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 10 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 650 mg	27 %
Potassium 85 mg	2 %
Calcium 13 mg	2 %
Fer / Iron 4 mg	30 %
*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 bread (120 g)	
Amount per serving	
Calories 290	% Daily Value*
Total Fat 2g	3%
Saturated Fat 0.3g	2%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 650mg	27%
Total Carbohydrate 58g	19%
Dietary Fiber 2g	8%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 10g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 13mg	2%
Iron 4mg	20%
Potassium 85mg	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