

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information

Version	2020-08-26
Nom du produit	DEMI-BAGUETTE CIABATTA GRAINS ENTIERS
Product Name	CIABATTA DEMI BAGUETTE WHOLE GRAIN

Produit / Product

Code du produit / Product code		
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)	10826846221037	
SAC / BAGS	CANADA	USA
Code produit / Product code	24506	23506
GTIN Caisse / GTIN Case (avec sac/with bag)	10826846245064	10826846235065
CUP sac / UPC bag	826846235068	826846235068

Spécifications de produit / Product specification

	Minimum		Cible / Target		Maximum	
Poids / Weight	169 g	5.96 oz	175 g	6.17 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, Mélange multigrains (blé concassé, graines de lin, sémoule de maïs, orge perlé, seigle, triticales, 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, triticales, 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, triticales, 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 1/3 pain (58 g) Per 1/3 bread (58 g)	
Calories 140	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 1.5 g	2 %
saturés / saturated 0.2 g	1 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 27 g	
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 5 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 310 mg	13 %
Potassium 70 mg	2 %
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	
3 servings per container Serving size 1/3 bread (58 g)	
Amount per serving	140
Calories	% Daily Value*
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 0.2g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 310mg	13%
Total Carbohydrate 27g	9%
Dietary Fiber 2g	8%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 5g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 14mg	2%
Iron 2mg	10%
Potassium 70ma	2%

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