

Fiche de spécifications de produit / Product Specification Sheet

Informations / Information

Version	2020-08-31
Nom du produit	PETIT PAIN CIABATTA TOUT GARNI
Product Name	EVERYTHING CIABATTA BUN

Produit / Product

Code du produit / Product code	
GTIN Caisse / GTIN Case (sans sac / without bag)	10826846136089

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	9 cm	3.51 po / in	10 cm	3.9 po / in	11 cm	4.29 po / in
Épaisseur / Thickness	3.8 cm	1.482 po / in	4.3 cm	1.677 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, Sel de mer, Graines de sésame, Oignons, Ail, Graines de pavot, Levure, Farine d'orge maltée.	Unbleached enriched wheat flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), Water, Sea salt, Sesame seeds, Onion, Garlic, Poppy seeds, Yeast, Malted barley flour.	Unbleached enriched wheat flour (Wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, sea salt, sesame seeds, onion, garlic, poppy seeds, yeast, malted barley flour.
Allergènes / Allergens	ALLERGÈNES Contient du blé, de l'orge et des graines de sésame. Peut contenir du soya et des noix de Grenoble.	ALLERGENS Contains wheat, barley and sesame seeds. May contain soy and walnuts.	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 pain (100 g) Per 1 bread (100 g)	
Calories 250	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 1.5 g	2 %
saturés / saturated 0.3 g	2 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 48 g	
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 1 g	1 %
Protéines / Protein 8 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium 730 mg	30 %
Potassium 85 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
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	250
% Daily Value*	
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 0.3g	2%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 730mg	30%
Total Carbohydrate 48g	17%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 8g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 20mg	2%
Iron 3mg	15%
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