

BOULART

Spécifications de produit / Product Specifications

Nom du produit / Product name	Burger artisan/Artisan Burger	
Marque / Brand	Boulart	

Codes produits / Product codes

	Canada	USA
Sans sac / Without bag	13607	
Avec sac / With bag	24607	23607
GTIN – sans sac / GTIN– without bag	10826846136072	
GTIN – avec sac / GTIN – with bag	10826846246078	10826846236079
CUP sac / UPC bag	826846246071	826846236072

Certifications



Ingrédients / Ingredients

Canada Français	Farine de blé enrichie non blanchie non traitée, eau, sel de mer, levure, orge malté.
Canada English	Unbleached untreated enriched wheat flour, water, sea salt, yeast, malted barley.

USA English	Unbleached untreated enriched wheat flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), water, sea salt, yeast, malted barley.
USA Spanish	Harina enriquecida sin blanquear sin tratar (harina, niacin, hierro, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), agua, sal marina, levadura, cebada malteada.

Spécifications du produit / Product specifications

Spécifications / Specifications	Minimum	Cible / Target	Maximum
Poids / Weight	94 g / 3.3 oz	100 g / 3.5 oz	-
Longueur / Length	9 cm / 3.54"	10 cm / 3.94"	11 cm / 4.33"
Largeur / Width	9 cm / 3.54"	10 cm / 3.94"	11 cm / 4.33"
Épaisseur / Thickness	3.8 cm / 1.5"	4.3 cm / 1.69"	5 cm / 1.97"

Spécifications de la caisse / Case specifications

Poids déclaré / Declared weight	100 g / 3.5 oz
Unités par caisse / Units per case	80
Caisses par palette / Cases per pallet	Canada : 36 / USA : 48
Dimensions de la caisse / Case dimensions	59.7 cm x 32.8 cm x 27.3 cm / 23.5" x 12.9" x 10.75"
Date meilleur avant imprimé sur la caisse / Best before date printed on case	JJ-MM-AAAA / DD-MM-YYYY
Durée de vie / Shelflife	270 jours / 270 days
Instructions d'entreposage / Storage instructions	Garder congelé / Keep frozen

Allégations / Allegations

Canada	Faible en gras Sans sucre ajouté Bonne source de fer Sans additifs ni d'agents de conservation Sans gras trans	Low in fat No sugar added Good source of iron Free of trans fats No additives or preservatives
USA	Low in fat No sugar added Good source of iron Free of trans fats	

Mode de cuisson / Baking instructions

Français	Placer le pain congelé directement au four à 375°F / 190°C pour 5 à 8 minutes puis, laisser reposer pour terminer la décongélation.
English	Place the bread directly from freezer to oven at 375°F / 190°C for 5 to 8 minutes. Let it rest to complete the thawing process.
Spanish	Poner el pan congelado directamente al horno a 375°F / 190°C por 5 a 8 minutos, dejarlo descansar para terminar la descongelación.

Information nutritionnelle / Nutritional information

Canada

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1 pain (100g) Per 1 bun (100g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 240	
Lipides / Fat 1 g	2 %
saturés / saturated 0.3 g + trans / Trans 0 g	2 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 540 mg	23 %
Glucides / Carbohydrate 48 g	16 %
Fibres / Fibre 2 g	8 %
Sucres / Sugars 1 g	
Protéines / Protein 9 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	30 %

USA (no bag)

Nutrition Facts	
Serving Size (100g) Servings Per Container 1	
Amount Per Serving	
Calories 240	Calories from Fat 10
% Daily Value*	
Total Fat 1 g	2 %
Saturated Fat 0.3 g	2 %
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium 540 mg	23 %
Total Carbohydrate 48 g	16 %
Dietary Fiber 2 g	8 %
Sugars 1 g	
Protein 9 g	
Vitamin A 0 %	Vitamin C 0 %
Calcium 2 %	Iron 30 %
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs	
	Calories 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Saturated Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

USA (bag)

Nutrition Facts		
Serving Size (100g)		
Servings Per Container 4		
Amount Per Serving		
Calories	240	Calories from Fat 10
% Daily Value*		
Total Fat	1 g	2 %
Saturated Fat	0.3 g	2 %
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	0 mg	0 %
Sodium	540 mg	23 %
Total Carbohydrate	48 g	16 %
Dietary Fiber	2 g	8 %
Sugars	1 g	
Protein	9 g	
Vitamin A	0 %	● Vitamin C 0 %
Calcium	2 %	● Iron 30 %
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs		
	Calories	2,000 2,500
Total Fat	Less than	65g 80g
Saturated Fat	Less than	20g 25g
Cholesterol	Less than	300mg 300mg
Sodium	Less than	2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate		300g 375g
Dietary Fiber		25g 30g

Alertes aux allergies / Allergy warning

Français

Contient du blé et de l'orge.
Peut contenir des noix, des graines de
sésame et du soja.

English

Contains wheat and barley.
May contain nuts, sesame seeds and soy.

Spanish

Contiene trigo y cebada. Puede contener nueces,
semillas de ajonjolí y soja.

Allergènes / Allergens	Présent dans le produit / Present in product	Équipement partagés / Shared equipment	Présent dans l'usine / Present in plant
Arachides / Peanuts	Non / No	Non / No	Non / No
Noix / Nuts	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Sésame / Sesame	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Soya / Soy	Non / No	Oui / Yes	Oui / Yes
Lait / Milk	Non / No	Non / No	Non / No
Œufs / Eggs	Non / No	Non / No	Non / No
Blé, orge, avoine, seigle, triticale / Wheat, barley, oats, rye, triticale	Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes
Sulfites / Sulphites	Non / No	Non / No	Non / No
Moutarde / Mustard	Non / No	Non / No	Non / No
Poisson / Fish	Non / No	Non / No	Non / No
Crustacé et mollusques/Crustaceans and shellfish	Non / No	Non / No	Non / No
Noix de coco / Coconut	Non / No	Non / No	Non / No

Standards chimiques et physiques / Chemical and physical standards

Spécifications microbiologiques / Microbiological specifications	Limite (UFC) / Limit (CFU)
Levures & moisissures / Yeast & mold	<500 / g
Coliformes totaux / Coliforms	<50 / g
<i>E. coli</i>	<1 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 / g
Dénombrement total aérobie / Total plate count	<50000 / ml

Composition / Composition	% (approx)
Glucides / Carbohydrates	50%
Protéines / Protein	9.0%
Cendres / Ash	5.0%
Humidité / Moisture	35%
Lipides / Fats	1.0%

Information sur l'emballage / Information on Packaging

	Canada	USA
Ingrédients / Ingredients	FR + ENG (Canada)	Spanish + ENG (USA)
Poids du produit / Product weight	g / oz	g / oz
Tableau nutritionnel / Nutritional table	Canada	USA (bag)
Alertes aux allergies / Allergy warning	FR + ENG	Spanish + ENG
Mode de cuisson / Baking instructions	FR + ENG	Spanish + ENG
Code CUP / UPC code	UPC sac / bag - Canada	UPC bag - USA
Adresse de l'entreprise / Company address	1355, 32 ^e Avenue - Lachine, Qc - H8T 3H2	1355, 32 nd Avenue - Lachine, Qc - H8T 3H2
Logo	Non-GMO Project verified	Non-GMO Project verified

1355, 32^e Avenue – Lachine, Qc – H8T 3H2
T: 514-631-4040 / F : 514-631-4043
www.boulart.com