



Fiche technique / Technical Data Sheet

Produit / Product: Artisanal Orecchiette
Numéro de moule / Die number: 2163711

1. Description du produit / Product description

Pâtes alimentaires sèches de couleur jaune, à saveur douce et légère typique, sans odeur ou goût déplaisant. Le produit sec est dur, exempt de bulles blanches, principalement libre de grains noirs ou blancs et sans quantité excessive de grains bruns. Ce produit a la forme d'une oreille.

Dry alimentary pasta with a yellow colour. The product has a light and delicate typical taste, free from off flavours. The dry product is hard, free of white bubbles, fairly free from black or white specks without excessive amounts of brown specks. This product has a shape of an ear.

2. Ingrédients / Ingredients

Ingrédients: semoule de blé dur, niacine, sulfate ferreux, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique. Fabriqué dans des installations qui manipulent des œufs.

Ingredients: Durum wheat semolina, niacin, ferrous sulphate, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid. Manufactured in a facility that uses eggs.

Le produit est conforme aux définitions suivantes: Canada B.13.052 et États-Unis 21 CFR 139.115.

This product conforms to the following definitions : Canada B.13.052 and U.S.A 21 CFR 139.115

3. Pays d'origine / Country of origin

Pâtes alimentaires produit au Canada, avec de la semoule de blé produit au Canada avec du blé Canadien et enrichie avec un enrichissement de vitamines provenant des États-Unis.

Alimentary pasta produces in Canada, with durum wheat semolina produce in Canada with Canadian durum wheat and enriched with vitamins enrichment from USA.

4. Usage prévu / Expected use

Le produit doit être cuit dans de l'eau bouillante.

Temps de cuisson recommandé: 11 - 13 minutes ou jusqu'à tendreté désirée.

The product is to be cooked in boiling water.

Cooking time range: 11 - 13 minutes or until desired tenderness.

5. Caractéristiques physico-chimiques / Physical & Chemical Characteristics**a) Dimensions**

longueur / length (mm):	21 – 23.8	(méthode GP method)
largeur / width (mm):	18 – 21	(méthode GP method)
épaisseur crête dôme / Dome ridge thickness (mm):	1.40 – 1.60	(méthode GP method)
épaisseur crête bordure / Border ridge thickness (mm):	1.55 – 1.80	(méthode GP method)
épaisseur vallée dôme / Dome valley thickness (mm):	1.08 – 1.35	(méthode GP method)
épaisseur vallée bordure / Border valley Thickness (mm):	1.28 – 1.55	(méthode GP method)

* could be modified after first production runs / pourrait être modifié

b) Analyses chimiques / Chemical Analysis (corrigé à / corrected to 14% H₂O)

humidité / moisture (%):	13.0 max.	(A.O.A.C. 950.46 / 925.10)
protéine / protein (%):	11.8 - 13.0	(A.O.A.C. 981.10)
endre / ash (%):	0.91 max.	(A.O.A.C. 923.03)

6. Caractéristiques microbiologiques / Microbiological Characteristics

Compte total / Total Plate Count	50 000 / g max.	(MFHPB-18)
Levures et moisissures / Yeasts & molds	300 / g max.	(MFHPB-22 / DRBC)
Coliformes totaux / Total coliforms	100 / g max.	(MFHPB-35)
E. Coli	< 10 / g	(MFHPB-34)
Staph. Coag. (+)	< 100 / g	(MFHPB-21 / BP)
Salmonella	N.D. / 25 g	(MFHPB-24)

7. Conditions d'entreposage / Storage Conditions

Dans un environnement propre et adéquat, sous des conditions normales de température et d'humidité. Éviter les extrêmes de température et d'humidité. Ne pas congeler.

In a clean and adequate environment, under normal temperature and humidity conditions. Avoid extreme temperatures and humidity. Do not freeze.

8. Durée de vie attendue / Expected Shelf Life

36 mois / 36 months.

9. Conditionnement / Packaging

10 lb : 10 x 1 lb, sac de plastique scellé + caisse corruguée

10 lb: 10 x 1 lb, sealed plastic bag + corrugated case

20 lb : 2 x 10 lb, sac de plastique scellé + caisse corruguée

20 lb: 2 x 10 lb, sealed plastic bag + corrugated case

10. Système de code / Coding System

Date d'expiration / Expiration date :

ex: Meilleur avant/Best before : 2022 AU 05 ou MA/BB : 2022 AU 05

11. Information nutritionnelle / Nutrition Information

Cette information a été obtenue à partir d'analyses de laboratoire.

This information is based upon laboratory analysis.

Par 100g de pâtes sèches / Per 100g of dry pasta

Calories	360
Lipides / Fat (g)	1.6
Gras saturés / Saturated Fat (g)	0.4
Gras trans / Trans Fat (g)	0
Gras polyinsaturés / Polyunsaturated Fat (g)	0.9
Gras monoinsaturés / Monounsaturated Fat (g)	0.2
Glucides / Carbohydrate (g)	70.2
Fibres / Fibre (g)	3.5
Sucres / Sugars (g)	3.6
Sucres ajoutés / Added sugars (g)	0
Protéines / Protein (g)	14.16
Cholestérol / Cholesterol (mg)	0
Sodium (mg)	1.9
Potassium (mg)	255
Calcium (mg)	22.1
Fer / Iron (mg)	3.7
Vitamine D / Vitamin D (µg)	0
Thiamine / Thiamin (mg)	0.88
Riboflavine / Riboflavin (mg)	0.38
Niacine / Niacin (mg)	5.95
Folate / Folate (µg) DFE	336
Acide folique / folic acid (µg)	198

FIN / END