



## Fiche technique / Technical Data Sheet

**Produit / Product: Artisanal Rigatoni**  
**Numéro de moule / Die number: G-54409/F-54409 (Bronze)**

### **1. Description du produit / Product description**

Pâtes alimentaires sèches de couleur jaune-ambree, à saveur douce et légère typique, sans odeur ou goût déplaisant. Le produit sec est dur et il a une surface rugueuse «farineuse» typique du moule de bronze, généralement sans grains noirs ou blancs et sans quantité excessive de grains bruns. Ce produit a la forme d'un tube strié dont les extrémités sont coupées à angle droit.

Dry alimentary pasta with an amber-yellow colour. The product has a light and delicate typical taste, free from off flavours. The dry product is hard and has a rough "floury" surface typical to a bronze die product, fairly free from black or white specks without excessive amounts of brown specks. This product is a striated tube with straight end cuts.

### **2. Ingrédients / Ingredients**

Ingrédients: semoule de blé dur, niacine, sulfate ferreux, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique. Peut contenir des œufs.

Ingredients: Durum wheat semolina, niacin, ferrous sulphate, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid. May contain egg.

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: 19 – 21 minutes ou jusqu'à tendreté désirée.

The product is to be cooked in boiling water.

Cooking time range: 13 – 15 minutes or until desired tenderness.

## **5. Caractéristiques physico-chimiques / Physical & Chemical Characteristics**

### **a) Dimensions**

longueur / length (mm):	35 +/- 6	(méthode GP method)
diamètre / diameter (mm):	16.5 – 18.5	(méthode GP method)
épaisseur paroi / wall thickness (mm):	1.20 – 1.30	(méthode GP method)

### **b) Analyses chimiques / Chemical Analysis (corrigé à / corrected to 14% H<sub>2</sub>O)**

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 x 1 lb, sac de plastique + caisse corruguée

10 x 1 lb, 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**