



Produits Grisspasta Ltée  
Grisspasta Products Ltd.

805, Guimond  
Longueuil (QC) Canada  
J4G 1M1  
Tél : (450) 651-4150  
Fax : (450) 651-8701  
www.grisspasta.com

## **Fiche technique / Technical Data Sheet**

**Produit : Spaghetti blé entier biologique**  
**Product : Spaghetti organic whole wheat**  
**Numéro de moule / Die number: LC -240**

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

Pâtes alimentaires biologiques sèches de couleur brune, à saveur de blé entier, sans odeur ou goût déplaisant.

Dry organic pasta with a brown colour and taste typical of whole wheat, free of off odours or flavours.

### **2. Ingrédients / Ingredients**

Ingrédients: farine de blé dur entier biologique

Ingredients: organic Durum whole wheat flour

### **3. Pays d'origine / Country of origin**

Pâtes alimentaires produit au Canada, avec de la farine de blé entier biologique produit au Canada avec du blé Canadien.

Alimentary pasta produces in Canada, with organic durum whole wheat flour produce in Canada with Canadian durum wheat.

### **4. Usage prévu / Expected use**

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

Temps de cuisson recommandé: 8 – 10 minutes ou jusqu'à tendreté désirée.

The product is to be cooked in boiling water.

Cooking time range: 8 – 10 minutes or until desired tenderness.

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

longueur / length (mm):	254 +/- 13	(méthode GP method)
diamètre / diameter (mm):	1.50 - 1.60	(méthode GP method)

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

humidité / moisture (%):	13.0 max.	(A.O.A.C. 950.46 / 925.10)
protéine / protein (%):	12.0 - 16.0	(A.O.A.C. 981.11)
cendre / ash (%):	1.30 - 1.70	(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**

24 mois / 24 months.

**9. Conditionnement / Packaging**

20 x 450g boîtes de carton + caisse corruguée  
20 x 450g carton boxes + corrugated case

10 lb , 1 x 10 lb sac de plastique scellé + caisse de carton corruguée  
10 lb , 1 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 et calcul.

This information is based upon laboratory analysis and calculation.

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

Calories	340
Lipides / Fat (g)	1.9
Gras saturés / Saturated Fat (g)	0.3
Gras trans / Trans Fat (g)	0
Gras polyinsaturés / Polyunsaturated Fat (g)	0.8
Gras monoinsaturés / Monounsaturated Fat (g)	0.3
Glucides / Carbohydrate (g)	68.0
Fibres / Fibre (g)	12.2
Sucres / Sugars (g)	0.4
Sucres ajoutés / Added sugars (g)	0
Protéines / Protein (g)	12.5
Cholestérol / Cholesterol (mg)	0
Sodium (mg)	2.0
Potassium (mg)	340
Calcium (mg)	25.0
Fer / Iron (mg)	3.6
Vitamine D / Vitamin D (µg)	0

**FIN / END**