



## Fiche technique / Technical Data Sheet

### **Produit/ Product : Artisanal Spaghetti alla chitarra 10'' Numéro de moule / Die number: 890261**

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

Pâtes alimentaires sèches de couleur jaune-ambrée, 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, 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 nouille droite, étroite et carrée.

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, free of white bubbles, fairly free from black or white specks without excessive amounts of brown specks. This product has the shape of a straight, narrow, square noodle.

#### **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: 7 - 9 minutes ou jusqu'à tendreté désirée.

The product is to be cooked in boiling water.

Cooking time range: 7 - 9 minutes or until desired tenderness.

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

### **a) Dimensions**

longueur / length (mm):	254 +/- 13	(méthode GP method)
largeur / width (mm):	1.60 - 1.85	(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 lb : 10 x 1lb sacs de plastique scellés + caisse corruguée

10 lb: 10 x 1 lb sealed plastic bags + 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**