



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 : Fusilli blé entier biologique
Product : Fusilli organic whole wheat
Numéro de moule / Die number: G-42

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: 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):	31 +/- 6	(méthode GP method)
diamètre / diameter (mm):	6.0 – 6.8	(méthode GP method)
épaisseur paroi / wall thickness (mm) :	0.75 – 1.00	(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. 981.10)
endre / 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

12 x 450g boîtes de carton + caisse corruguée
12 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