



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

Beurre d'érable

PAYS D'ORIGINE :

Canada

INGRÉDIENT(S) :

Sirop d'érable

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Le beurre d'érable provient de la transformation du sirop d'érable. Il sert d'accompagnement sur les rôties et pâtisseries. Utilisez-le au petit déjeuner ou sur vos desserts!

ALLERGÈNES :

- Aucun allergène n'est présent dans le produit.
- Dans l'usine nous faisons l'usage, blé, soya et d'ingrédients contenant des sulfites. Seuls les sulfites peuvent être utilisés sur la même ligne de production.
- Des contrôles efficaces sont en place afin d'éviter la contamination croisée du produit avec des allergènes.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :

Valeur nutritive/Nutrition Facts	
Pour 1 c. à soupe (20 g)/Per 1 tbsp (20 g)	
Teneur/Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories 70	
Lipides/Fat 0 g	0 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol/Cholesterol 0 mg	
Sodium/Sodium 2.2 mg	1%
Glucides/Carbohydate 17 g	6 %
Fibres/Fibre 0 g	0%
Sucres/Sugars 15 g	
Protéines/Protein 0 g	
Calcium	2 %
Fer/Iron	2 %
Source négligeable de, vitamine A ou C/ Not a significant source of vitamin A or C.	

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE :

Entreposer dans un endroit frais et peu éclairé. Les beurres dans les contenants de plastique doivent être entreposés au congélateur. Réfrigérer après l'ouverture.

DURÉE DE VIE :

Le beurre d'érable peut être conservé un minimum de deux ans lorsqu'il est entreposé adéquatement.



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

CERTIFICATION :

- Certificat d'agrément de l'Agence Canadienne d'inspection des Aliments pour l'établissement #3797.
- Certificat de conformité biologique disponible : pour le Canada, les États-Unis et l'Europe, certifié par ÉcoCert Canada.
- Certificat de conformité Kosher disponible, certifié par Jewish Community Council of Montreal.
- Certification du système HACCP en cours.

EMBALLAGE :

Les emballages disponibles pour le beurre d'érable sont offerts en différents formats. Les pots de verre de 45 g, 160 g ou bien 330 g sont disponibles en tout temps. Durant le temps des sucres, nous offrons également le contenant de plastique 250 g et 500 g. Pour les amateurs de beurre d'érable, vous pouvez profiter du 2 kg, 5kg, facile à transporter. Faites votre demande et nous pourrions certainement la satisfaire!

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Apparence	Crémeuse	Évaluation visuelle
Saveur	Saveur caractéristique de l'érable	Évaluation sensorielle
Matière étrangère	Aucune	Filtration fine Évaluation visuelle

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Humidité	11,80 %	Laboratoire d'analyse externe
a_w	0,830	Laboratoire d'analyse externe
pH	Compris entre 5,8 et 7	Laboratoire d'analyse externe

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Levures et moisissures	- de 10 ufc/gr	Contrôle de la température de transformation et du brix

EXPLICATION DU CODE DE PRODUCTION

12345 :

- 123 : jour julien de la journée de production.
- 4 : année de la journée de production
- 5 : quart de travail de la journée de production.

GARANTIE :

Nous certifions que notre produit est composé que de sirop d'érable pur, non-adulté, sans aucun additif, agent aromatisant, colorant ou agent contaminant et obtenue uniquement à partir de la sève d'érable. La date d'expiration confirme que le produit est propre à la consommation jusqu'à cette date. Cependant, la date d'expiration ne garantit pas que le produit conservera la même couleur ou le même goût. Il est important que les produits soient entreposés dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Le produit peut être altéré par la lumière et la chaleur.

CONTACT :

Benoît Labrecque, Assurance qualité/Quality Assurance
Les Douceurs de l'Érable Brien Inc./ Brien Maple Sweets Inc.
618, chemin de la Grande-Ligne
Sainte-Anne-de-la-Rochelle (Québec) J0E 2B0, Canada

618 Chemin de la Grande-Ligne, Ste-Anne-de-la-Rochelle, (Québec) Canada J0E 2B0
Tel.: (450) 539-1475 Fax: (450) 539-2015
www.brienonline.com



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

Telephone : 1-800-595-9143 ext. 225
E-mail : blabrecque@brienonline.com

Fax: (450) 539-2015