



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 1 février 2011

par : Benoit Labrecque

Bonbon (dur) à l'érable

INGREDIENT(S) :

Sirop d'érable, glucose

DESCRIPTION DE PRODUIT :

Cette pure douceur se glisse en bouche pour lentement caresser et saturer les papilles de son unique saveur d'érable.

ALLERGENES :

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

PAYS D'ORIGINE :

Canada

TABLEAU DE VALEURS NUTRITIVES:

Tableau de valeurs nutritives /Nutrition Facts	
pour 17 g (3 bonbons) /Per 17 g (3 candies)	
Quantité/Amount	%Valeur quotidienne/% Daily Value
Calories 60	
Lipides/Fat 0 g	0 %
Glucides/Carbohydate 16 g	5 %
Sucres/Sugars 16 g	
Protéines/Protein 0 g	0 %
Source négligeable de lipide saturé et trans, de cholestérol, sodium, fibre, vitamine A et C, calcium ou fer./Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

DUREE DE VIE / CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

Les bonbons durs à l'érable se conservent 1 an à la température de la pièce. L'humidité excessive, la chaleur et l'exposition à la lumière peuvent altérer la qualité et la couleur du bonbon.

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.

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 : 1 février 2011

par : Benoit Labrecque

SPECIFICATIONS PHYSIQUES:

Specification	Caractéristiques	Methode
Apparence	Solide, brun, transparent	Évaluation visuelle
Goût/Odeur	Sucré / saveur caractéristique d'érable	Évaluation sensorielle
Emballage	Emballés individuellement	
Poids	90g	Balance

SPECIFICATIONS CHIMIQUES:

Specification	Caractéristiques	Methode
Humidité	2.80 %	Analyse laboratoire externe
a _w	0.33	Analyse laboratoire externe

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES:

Specification	Caractéristiques	Methode
Levure, moisissures	- de 10 ufc/g	Analyse laboratoire externe
Microrganismes pathologiques	0	Analyse laboratoire externe

CERTIFICATION :

- ✿ Établissement agréé par l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA), licence # 3797.
- ✿ Certification du système HACCP en cours.

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
Telephone : 1-800-595-9143 ext. 225 Fax: (450) 539-2015
E-mail : blabrecque@brienonline.com