



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 14 mars 2011

Par : Benoit Labrecque

Cornet Tire et/ou beurre d'érable

INGRÉDIENT(S) :

Sirop d'érable, Cornet (farine enrichie, amidon de maïs, sucre, huile de canola, lécithine de soya, sel, bicarbonate de soude, rocou).

PAYS D'ORIGINE :

Canada

DESCRIPTION DU PRODUIT :

La tire d'érable est de consistance onctueuse, lisse en surface, brune, ayant la propriété de s'étirer. Le beurre possède une texture plus crémeuse! Ensemble à l'intérieur d'un cornet que vous pouvez déguster tranquillement, c'est le bonheur.

ALLERGÈNES :

- ✿ Le blé et le soya sont des allergènes associés au cornet.
- ✿ Dans l'usine nous faisons l'usage de produit contenant, du blé, 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.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :

| Valeur nutritive / Nutrition Facts | |
|---|---|
| Par cornet (21 g) / Per cone (21 g) | |
| Teneur / Amount | % de valeur quotidienne / % Daily Value |
| Calories / Calories 80 | |
| Lipides / Fat 0 g | 0 % |
| Sodium / Sodium 5 mg | 1 % |
| Potassium / Potassium 60 mg | 2 % |
| Glucides / Carbohydrate 18 g | 6 % |
| Sucres / Sugars 15 g | |
| Protéines / Protein 0.1 g | 1% |
| Calcium / Calcium | 2 % |
| Riboflavine / Riboflavin | 20 % |
| Magnésium / Magnesium | 2 % |
| Manganèse / Manganese | 10% |
| Fer / Iron | 2% |
| Source négligeable de saturés, trans, cholestérol, fibres, vitamine A, vitamine C. | |
| Not a significant source of saturated, trans, cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C. | |

CONDITIONS

D'ENTREPOSAGE :

Garder au congélateur.

DURÉE DE VIE :

Le cornet à la tire et/ou beurre d'érable peut être conservée 4 mois lorsqu'il est entreposé adéquatement.



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 14 mars 2011

Par : Benoit Labrecque

EXPLICATION DU CODE DE PRODUCTION :

12345 :

- Les trois premiers chiffres représentent le jour julien de la journée de production.
- Le quatrième représente l'année de la journée de production.
- Le dernier chiffre représente le numéro de lot de la journée de production.

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

| Spécification | Tolérance | Méthode |
|---------------|--|------------------------|
| Apparence | Tire : brun-translucide, liquide-solide. | Évaluation visuelle |
| | Beurre : crémeux | |
| | Cornet : Croustillant, orangé | |
| Saveur/Odeur | Sucrée, caractéristique de l'érable | Évaluation sensorielle |

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES :

| Spécification | Tolérance | Méthode |
|---------------|--------------------------|-------------------------------|
| pH | Compris entre 6.0 et 7.0 | Laboratoire d'analyse externe |

CERTIFICATION :

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

GARANTIE :

Nous certifions que le sirop d'érable est pur, non-adulé, 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 (transmittance) ou le même goût. Il est important que les produits soient entreposés selon les recommandations.

CONTACT :

Benoît Labrecque, 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