



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

Fondant d'érable

PAYS D'ORIGINE :

Canada

INGRÉDIENT(S) :

Sirop d'érable

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Le fondant d'érable provient de la transformation du sirop d'érable. L'intérieur, tendre et savoureux, est recouvert d'une fine couche de sucre d'érable. Il est délicieux comme friandise et sert également de décoration pour les desserts. Offrez-le à tous vos parents et amis!

ALLERGÈNES :

- ❁ Aucun allergène n'est présent dans le produit.
- ❁ Dans l'usine, nous faisons l'usage de blé, de soya, et de 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	
Par 7 g (1 morceau) / Per 7 g (1 piece)	
Teneur / Amount	% de valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / Calories	25
Lipides / Fat	0 g 0 %
Sodium / Sodium	1 mg 1 %
Glucides / Carbohydate	6 g 0 %
Sucres / Sugars 6 g	
Protéines / Protein	0 g
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	2 %
Source négligeable de saturés, trans, cholestérol, fibres, vitamine A et vitamine C.	
Not a significant source of saturated, trans, cholesterol, fibre, vitamin A and vitamin C.	

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE :

Important : Entreposer à moins de 60 % d'humidité. Ne pas entreposer directement sur le sol. Ne pas réfrigérer ou congeler. Produit fragile ne pas mettre de poids sur les caisses.

DURÉE DE VIE :

Les fondants peuvent être conservés un an si les conditions d'entreposage sont respectées.



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 : pour le Canada, les États-Unis et l'Europe, certifié par ÉcoCert Canada.
- Certifié Kosher.
- Certification du système HACCP en cours.

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.

EMBALLAGE :

Les fondants sont disponibles sous différents formats : 7 g, 20 g, 35 g. Que ce soit la feuille d'érable, la fleur de lys ou les formes multiples, ils peuvent être vendus en vrac ou en emballage divers. Nous offrons des emballages de quatre, cinq, et seize pièces. Tous les fondants sont mis dans des coupelles de papier afin de les protéger contre les bris. Choisissez votre couleur : rouge ou brun. Offrez un Père Noël ou un Lapin de Pâques lors de ces occasions spéciales!

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

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

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Levures et moisissures	- de 10 ufc/gr	Contrôle de la température de transformation et de la concentration en solides solubles

GARANTIE :

Nous certifions que notre produit est composé que de sirop d'érable pur, non-adultéré, sans aucun additif, agent aromatisant, colorant ou agent contaminant et obtenu uniquement par des procédés naturels 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. Le produit peut être altéré par la lumière et la chaleur. Ne pas réfrigérer ou congeler. Il est important que les produits soient entreposés dans un endroit dont l'humidité est inférieure à 60%, sans contact direct sur le sol. Le client est responsable du contrôle des conditions d'entreposage.

CONTACT :

Benoît Labrecque, Assurance qualité
Les Douceurs de l'Érable Brien Inc.
618, chemin de la Grande-Ligne
Sainte-Anne-de-la-Rochelle (Québec) J0E 2B0, Canada
Téléphone : 1-800-595-9143 poste 225 Fax: (450) 539-2015
Courriel : blabrecque@brienonline.com