



# FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

## Sucre d'érable

### INGRÉDIENT(S) :

Sirop d'érable

### PAYS D'ORIGINE :

Canada

### DESCRIPTION DU PRODUIT :

Le sucre d'érable provient de la déshydratation du sirop d'érable. Il sert à la fois d'ingrédient et/ou d'accompagnement pour plusieurs mets et pâtisseries. Utilisez-le pour décorer vos gâteaux ou sucrer vos aliments.

### ALLERGÈNES :

- Aucun allergène n'est présent dans le produit.
- Dans l'usine nous faisons l'usage de blé, soya et d'ingrédients contenant des sulfites. Aucun des allergènes 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 1 cuillère à thé (3.3 g) / Per 1 teaspoon (3.3 g)	
Teneur / Amount	% de valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / Calories 10	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Glucides / Carbohydate 3 g	1 %
Sucres / Sugars 3 g	
Protéines / Protein 0 g	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	

### CONDITIONS D'ENTREPOSAGE :

Entreposer à température ambiante.

### DURÉE DE VIE :

Le sucre peut être conservé un minimum de 2 ans si les conditions d'entreposage sont respectées.

### EMBALLAGE :

Il existe six formats principaux pour votre sucre d'érable : En boîte contenant un sac de 10 kg; en sachets de plastique de 500 g; en shaker de plastique de 250 g ou 65 g; en pots de verre de 75 g ou 25 g. Fournissez vos emballages et nous pourrons les remplir pour vous selon vos exigences!

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](http://www.brienonline.com)



# FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

## SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Apparence	Granulé, sec, beige foncé	Évaluation visuelle
Grosseur des grains :	# 28 « cassonade »	Tamis
	# 14 « shakers »	Tamis
	# 6 « décorations »	Tamis
	# 3 « Billes »	Tamis
Saveur	Saveur prononcé d'érable	Évaluation sensorielle
Matière étrangère	Aucune	Évaluation visuelle

## SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Humidité	2 %	Bureau d'analyse externe
$a_w$	0,479	Bureau d'analyse externe

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Levures et moisissures	- de 10 ufc/g	Bureau d'analyse externe

## 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.

## 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.

## GARANTIE :

Nous certifions que le sirop d'érable est pur, non-adulté, sans aucun additif, agent aromatisant, colorant ou agent contaminant et obtenue 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. Il est important que les produits soient entreposés dans un endroit frais et sec.

## 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