



FICHE TECHNIQUE

Date de révision : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

Tire d'érable

INGRÉDIENT(S) :

Sirop d'érable

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. C'est une collation qui conviendra parfaitement à tous les becs sucrés. Goûtez-y vous ne pourrez plus vous en passer!

ALLERGÈNES :

- * Aucun allergène n'est présent dans le produit.
- * Dans l'usine nous faisons l'usage de produit contenant, du blé soya, ou des sulfites. Seuls les produits contenant 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 2 cuillères à soupe (40 g) / Per 2 tablespoons (40 g)	
Teneur / Amount	% de valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / Calories 130	
Lipides / Fat 0 g	0 %
Sodium / Sodium 5 mg	1 %
Potassium / Potassium 110 mg	3 %
Glucides / Carbohydate 33 g	11 %
Sucres / Sugars 29 g	
Protéines / Protein 0 g	
Calcium / Calcium	2 %
Riboflavine / Riboflavin	15 %
Magnésium / Magnesium	2 %
Manganèse / Manganese	4 %
Source négligeable de saturés, trans, cholestérol, fibres, vitamine A, vitamine C et fer.	
Not a significant source of saturated, trans, cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C or iron.	

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE :

Garder au congélateur. Après ouverture remettre au congélateur ou couvrir d'eau et réfrigérer. L'eau empêchera que la tire ne se cristallise.

DURÉE DE VIE :

La tire peut être conservée 6 mois lorsqu'elle est entreposée adéquatement.

EXPLICATION DU CODE 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 : 24 mai 2011

Par : Benoit Labrecque

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 :

Deux formats sont disponibles pour la tire d'érable : 250 g et 500 g. Elle est présentée dans un contenant de plastique avec couvercle semi transparent.

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Apparence	Brun-translucide, liquide-solide, s'étire	Évaluation visuelle
Saveur/Odeur	Sucrée, caractéristique de l'érable	Évaluation sensorielle
Brix	Environ 82°Brix	Réfractomètre
Matière étrangère	Aucune	Filtration fine

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Humidité	10.60%	Laboratoire d'analyse externe
a_w	0.68	Laboratoire d'analyse externe
pH	Compris entre 6.0 et 7.0	Laboratoire d'analyse externe

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Spécification	Tolérance	Méthode
Levures et moisissures	- de 10 ufc/gr	Laboratoire d'analyse externe

CERTIFICATION :

- ✿ 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.
- ✿ 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 :

Benoit 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