FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATA SHEET
Revised date : 03rd December 2010
By : Benoit Labrecque

Vinaigrette à l'érable/Maple dressing

INGREDIENT(S) : Huile de canola (HAB, HTB), Sirop d'érable, Vinaigre de vin rouge à la framboise (vinaigre de vin rouge, arôme naturel de framboise, bisulfite de potassium), Ketchup préparé (pâte de tomate, sucre, vinaigre blanc, sel, oignon, extrait d'épices), Moutarde préparée (vinaigre blanc, eau, graines de moutarde moulues, sel, curcuma, épices), Préparation d'ail (eau, ail, huile végétale, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium), Préparation de poivre moulu (maïs moulu, farine de riz, poivre noir, extraits d'épices).

DESCRIPTION DU PRODUIT
La vinaigrette à l'érable détient une saveur exceptionnelle qui accompagne à merveille les salades mais également les viandes. Vous pouvez l'utiliser comme vinaigrette et comme sauce.

ALLERGÈNES:
- La vinaigrette peut contenir des sulfites.
- Des produits laitiers, de blé et sulfites sont utilisés à notre usine. Seul les sulfites peuvent entrer en contact avec les équipements nécessaires à l'élaboration de la vinaigrette.
- Nous appliquons des procédures pour éviter la contamination croisée entre les allergènes manipulés en usine et la vinaigrette.

PAYS D'ORIGINE:
Canada

DUREE DE VIE ET CONDITION D'ENTREPOSAGE
La durée de vie est de 1 an à température de la pièce. Réfrigérer après ouverture.

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 (ACIA). Licence #3797.
- Système HACCP en cours de certification.

INGRÉDIENT(S) : canola oil (BHA, BHT), maple syrup, Raspberry red wine vinegar (red wine vinegar, natural raspberry flavour, potassium bisuphite), preparation of ketchup (tomato paste, sugar, white vinegar, salt, onion, spices extracts), prepared mustard (white vinegar, water, ground mustard seeds, salt, turmeric, spices), preparation of garlic (water, garlic, vegetable oil, citric acid, sodium benzoate, potassium sorbate), preparation of black pepper (cracked corn or ground corn, rice flour, black pepper, spices extracts).

PRODUCT DESCRIPTION:
Maple dressing is tasteful with salads or meat! You could use as dressing or gravy.

ALLERGENS :
- Sulphites could be found in our maple dressing.
- Dairy, wheat and sulphites ingredients are used in the plant. Only sulphites run on the same equipment.
- We apply procedures to avoid cross-contamination between products with allergens and the dressing.

COUNTRY ORIGIN:
Canada

SHELF LIFE / STORAGE CONDITIONS REQUIREMENTS:
Maple dressing possess a shelf life of 1 year at room temperature. Refrigerate after opening.

PRODUCTION CODE EXPLANATION :
12345 :
- 123 : julian production day.
- 4 : year of the production day.
- 5 : shift of the production.

CERTIFICATION:
- Certificate Registration from the Canadian Food Inspection Agency (CFIA). Registration #3797.
- HACCP system certification is in progress.

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

TABLEAU DE VALEURS NUTRITIVES/NUTRITION FACTS:

Valeur nutritive / Nutrition Facts Par 1 c. à soupe (15 ml) / Per 1 tbsp (15 ml)	
Teneur / Amount	**% de valeur quotidienne / % Daily Value**
Calories / Calories 90	
Lipides / Fat 9 g	**14 %**
Saturés/Saturated 0.5g +trans/Trans 0g	**3%**
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium/Sodium 30 mg	**1%**
Glucides / Carbohydrate 2 g	**1 %**
Fibres/Fibre 0g	
Sucres / Sugars 2 g	
Protéines / Protein 0.1 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	0%

SPECIFICATIONS PHYSIQUES/PHYSICAL SPECIFICATIONS:

Spécification/Specifications	Caractéristiques/Characteristics	Méthode/Method
Apparence/Appearance	Liquide rouge orange/ Red orange liquid	Évaluation visuelle Visual evaluation
Goût/Taste	Vinaigré, sucré/ Vinegar and sweet	Évaluation sensorielle Sensorial evaluation
Volume	Variable	Cylindre volumétrique Volumetric cylinders

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES/CHEMICAL SPECIFICATIONS:

Spécification/Specifications	Caractéristiques/Characteristics	Méthode/Method
a_w	0.94	Analyse laboratoire externe External laboratory analysis
pH	<4	Analyse laboratoire externe External laboratory analysis

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES/MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Spécification/Specifications	Caractéristiques/Characteristics	Méthode/Method
Yeast and mold	- de 10 ufc/g	Analyse laboratoire externe External laboratory analysis
Pathological microorganisms	0	Analyse laboratoire externe External laboratory analysis

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