



FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATA SHEET

Revised date : 03rd December 2010

By : Benoit Labrecque

Vinaigrette moutarde et érable/Maple & mustard dressing

INGREDIENT(S) : Huile de canola (HAB, HTB), Moutarde préparée (vinaigre blanc, eau, graines de moutarde moulues, sel, curcuma, épices), Vinaigre blanc, Sucre d'érable, Préparation d'ail (eau, ail, huile végétale, acide citrique, benzoate de sodium, sorbate de potassium), Préparation de poivre moulu (maïs concassé ou moulu, farine de riz, poivre noir, extraits d'épices), Persil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La vinaigrette moutarde et 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:

- ✳ 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), prepared mustard (white vinegar, water, ground mustard seeds, salt, turmeric, spices), white vinegar, maple sugar, 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), parsley.

PRODUCT DESCRIPTION:

Maple & mustard dressing is tasteful with salads or meat! You could use as dressing or gravy.

ALLERGENS :

- ✳ 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.



FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATA SHEET

Revised date : 03rd December 2010

By : Benoit Labrecque

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 70 | |
| Lipides / Fat 7 g | 11 % |
| Saturés/Saturated 0.5g | 3% |
| +trans/Trans 0g | |
| Cholestérol / Cholesterol 0 mg | |
| Sodium/Sodium 45 mg | 2% |
| Glucides / Carbohydate 2 g | 1 % |
| Fibres/Fibre 0g | |
| Sucres / Sugars 1 g | |
| Protéines / Protein 0.2 g | |
| Vitamine A / Vitamin A | 0 % |
| Vitamine C / Vitamin C | 0 % |
| Calcium / Calcium | 0 % |
| Fer / Iron | 2% |

SPECIFICATIONS PHYSIQUES/PHYSICAL SPECIFICATIONS:

| Spécification/Specifications | Caractéristiques/Characteristics | Méthode/Method |
|-------------------------------------|--|--|
| Apparence/Appearance | Liquide jaune/ Yellow liquid | Évaluation visuelle Visual evaluation |
| Goût/Taste | Vinaigré, goût prononcé de moutarde/ Vinegar and strong mustard taste | Évaluation sensorielle Sensorial evaluation |
| Volume | Variable | Cylindre volumétrique Volumetric cylinders |

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES/CHEMICAL SPECIFICATIONS:

| Spécification/Specifications | Caractéristiques/Characteristics | Méthode/Method |
|-------------------------------------|---|---|
| a_w | 0.96 | 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 :

Benoit 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