

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

SIROP D'ERABLE DU CANADA/ CANADA MAPLE SYRUP catégorie A – Ambré goût riche/ grad A – Amber rich taste

Descriptif du Sirop d'Erable/ Description of maple syrup

Description du produit/ Product description :	Aliment pur et naturel obtenu par concentration et traitement thermique de la sève, communément appelée eau d'érable, provenant exclusivement des arbres issus du genre botanique Acer lors de leur période de dormance. <i>Pure and natural foodstuff obtained by boiling maple sap, commonly called maple water, exclusively coming from maple trees. Botanical origin : acer sp</i>
Composition/ Composition :	100% Sirop d'érable pur et naturel <i>Maple syrup 100% pure and natural</i>
Origines géographiques/ Geographical origins :	Canada <i>Canada</i>
Texture/ Texture :	Liquide <i>Liquid</i>
Odeur/ Smell :	Caractéristique de l'érable <i>Maple characteristic</i>
Saveur/ Savour :	Caractéristique de l'érable sans défaut (ni goût de sève, bois, sucre brûlé, caramel), sans goût étranger. Goût ambré riche. <i>Characteristic of Maple, without defects (neither taste of sap, wood, bud, nor taste of burnt sugar, or caramel) without strange taste or foreign to maple. Amber rich taste</i>
Couleur/ Color :	Uniforme ambré <i>Uniform amber</i>

Conditionnement/ Packaging

Poids/ Weight :	250g/ 190mL
Conditionnement/ Packaging :	Flacon verre <i>Glass jar</i>

Allergènes/ Allergens

Allergènes/ Allergens :	Non concerné selon le règlement (UE) n°1169/2011/ <i>Not concerned according to the regulation (UE) n°1169/2011</i>
------------------------------------	--

Déclaration nutritionnelle (pour 100g)/ *Nutrition declaration (per 100g)*

Energie/ Energy (Kcal)	266
Energie/ Energy (KJ)	1129
Matières grasses/ Fats (g)	<5 g
Dont acides gras saturés/ Of which saturates (g)	<5 g
Glucides/ Carbohydrates (g)	66.4 g
Dont sucres/ of which sugars (g)	58 g
Protéines/ Proteins (g)	<0.5 g
Sel/ Salt (g)	0.026 g

Paramètres microbiologies

Flore Mésophile Aérobie Totale Total aerobic mesophilic count	< 10 000 / g
Levures et moisissures Yeasts and moulds	< 300 / g

Paramètres physicochimiques : valeurs normales et méthodes analytiques/ *Physical and chemical analyzes: standards values and analytical methods*

Extraits secs solubles Dry soluble extracts	Teneur minimale 66,0% à 20°C Minimal content 66,0% at 20°C Mesuré au réfractomètre (méthode AOAC)
Eau Water	34% maximum
pH	5.5 à 8.0

Durée de vie/ *Shelf life*

DDM/ BBD :	24 mois à compter de la date de conditionnement 24 months from production date
-----------------------	---

Conditions de conservation/ *Storage conditions*

Température de livraison et de conservation/ Delivery and storage temperature :	Ambiante Room temperature
Conservation après ouverture/ Preservation after opening :	Le produit doit être stocké entre 0 et 4°C et se conserve pendant 6 mois. The product must be stored between 0°C and 4°C until 6 months

Autres informations/ *Other details*

OGM/ GMO :	Ce produit n'est pas concerné par les OGM (soja, maïs) Not concerned
Ionisation/ Ionisation :	Non ionisé et non issu de matière première ionisée Not ionized and not from ionized raw material
Régimes spéciaux/ Special diets :	Convient au régime végétarien – Convient au régime végétalien Suitable for vegetarian, and vegan