

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Sirop d'érable Catégorie A / Maple Syrup Grade A

Descriptif du produit/ Description of product

Description du produit	Aliment pur et naturel obtenu par concentration et traitement thermique de la sève brute, communément appelée «eau d'érable», provenant exclusivement des arbres issus du genre botanique <i>Acer</i> lors de leur période de dormance
Product description	<i>Pure and natural foodstuff obtained by concentrating and boiling maple sap, commonly called "maple water", exclusively coming from trees of botanical genus Acer during their dormant period.</i>
Dénomination légale Legal denomination	Sirop d'érable <i>Maple syrup</i>
Composition Composition	100% sirop d'érable pur et naturel <i>100% pure and natural maple syrup</i>
Origines géographiques Geographical origins	Canada <i>Canada</i>
Texture Texture	Liquide <i>Liquid</i>
Odeur Smell	Notes chaudes de caramel, vanillé chaud, intensité élevée et persistance soutenue. <i>Warm notes of caramel, warm vanilla, high intensity and sustained persistency.</i>
Saveur Savour	Notes chaudes de caramel, vanillé chaud, exempt de notes de bourgeon, de végétal vert et de notes métalliques. Goût robuste. <i>Warm notes of caramel, warm vanilla, free from bud notes, green vegetal notes and metallic notes. Robust taste.</i>
Couleur Colour	Uniforme et foncé <i>Uniform and dark</i>

Conditionnement/ Packaging

Poids Weight	1L / 1,32 kg
Conditionnement Packaging	Bidon <i>Bottle</i>

Allergènes/ Allergens

Allergènes	Non concerné selon le règlement (UE) n°1169/2011
Allergens	<i>Not concerned according to Regulation (EU) n°1169/2011</i>

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

Energie/ Energy (Kcal)	268
Energie/ Energy (KJ)	1139
Matières grasses/ Fats (g)	Traces
Dont acides gras saturés/ of which saturates (g)	Traces
Glucides/ Carbohydrates (g)	67
Dont sucres/ of which sugars (g)	66
Protéines/ Proteins (g)	Traces
Fibres/ Fibers (g)	Traces
Sel/ Salt (g)	0.02

Paramètres physicochimiques / Physical and chemical analysis

Extraits secs solubles	Min 66 % à une température de 20°C
Soluble dry extract	<i>Min 66 % at a temperature of 20°C</i>
Teneur en eau	Max 34%
Water content	
pH	De 5.0 à 8.5 <i>From 5.0 to 8.5</i>

Paramètres microbiologiques/ Microbiological criteria

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

Durée de vie/ Shelf life

DDM	24 mois à compter de la date de conditionnement.
BBD	<i>24 months from conditioning date</i>

Conditions de conservation/ *Storage conditions*

Température de livraison et de conservation	Ambiante
<i>Delivery and storage temperature</i>	<i>Room temperature</i>
Conservation après ouverture	6 mois après ouverture, stocké entre 0 et +4°C
<i>Preservation after opening</i>	<i>6 months after opening, stored between +0°C and +4°C</i>

Autres informations/ *Additional information*

OGM	Ce produit n'est pas concerné par les OGM (soja, maïs)
<i>GMO</i>	<i>Not concerned by GMO (soy, corn)</i>
Ionisation	Non ionisé et non issu de matière première ionisée
<i>Ionisation</i>	<i>Not ionised and not from ionised raw material</i>
Régimes spéciaux	Convient aux régimes végétarien et végétalien
<i>Special diets</i>	<i>Suitable for vegetarian and vegan diets</i>