

# FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

## Sirop d'érable Catégorie A / Maple Syrup Grade A

Issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 /  
From organic farming, certified by FR-BIO-01

### Descriptif du produit/ Description of product

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Description du produit</b> | 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 |
| <b>Product description</b>    | <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>                                   |
| <b>Dénomination légale</b>    | Sirop d'érable   |
| <b>Legal denomination</b>     | <i>Maple syrup</i>   |
| <b>Composition</b>            | 100% sirop d'érable  |
| <b>Composition</b>            | <i>100% maple syrup</i>  |
| <b>Origines géographiques</b> | Canada   |
| <b>Geographical origins</b>   | <i>Canada</i>  |
| <b>Texture</b>                | Liquide  |
| <b>Texture</b>                | <i>Liquid</i>  |
| <b>Odeur</b>                  | Notes chaudes de caramel, vanillé chaud, intensité élevée et persistance soutenue.   |
| <b>Smell</b>                  | <i>Warm notes of caramel, warm vanilla, high intensity and sustained persistency.</i>  |
| <b>Saveur</b>                 | Notes chaudes de caramel, vanillé chaud, exempt de notes de bourgeon, de végétal vert et de notes métalliques.   |
| <b>Savour</b>                 | <i>Warm notes of caramel, warm vanilla, free from bud notes, green vegetal notes and metallic notes.</i>   |
| <b>Couleur</b>                | Uniforme et ambré  |
| <b>Colour</b>                 | <i>Uniform and amber</i>   |

### Conditionnement/ Packaging

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Poids</b>           | 250g                |
| <b>Weight</b>          |                     |
| <b>Conditionnement</b> | Flacon verre        |
| <b>Packaging</b>       | <i>Glass bottle</i> |

## Allergènes/ Allergens

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

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

|   |      |
|---|------|
| <b>Energie/ Energy (Kcal)</b>                           | 268  |
| <b>Energie/ Energy (KJ)</b>                             | 1139 |
| <b>Matières grasses/ Fats (g)</b>                       | 0    |
| <b>Dont acides gras saturés/ of which saturates (g)</b> | 0    |
| <b>Glucides/ Carbohydrates (g)</b>                      | 67   |
| <b>Dont sucres/ of which sugars (g)</b>                 | 66   |
| <b>Protéines/ Proteins (g)</b>                          | 0    |
| <b>Sel/ Salt (g)</b>                                    | 0.02 |

## Paramètres physicochimiques / Physical and chemical analysis

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| <b>Extraits secs solubles</b> | > 66 % (à une température de 20°C) |
| <b>Soluble dry extract</b>    | > 66 % (at a temperature of 20°C)  |
| <b>Teneur en eau</b>          | ≤ 34%                              |
| <b>Water content</b>          |                                    |
| <b>pH</b>                     | De 5 à 8<br>From 5 to 8            |

## Paramètres microbiologiques/ Microbiological criteria

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

## Durée de vie/ Shelf life

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

## Conditions de conservation/ Storage conditions

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

---

## Autres informations/ *Additional information*

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