

Description technique

04/2018

DESCRIPTION TECHNIQUE	
Produit	Sucre obtenu par la concentration de la sève brute, ou « eau d'érable », 100% naturel. Extraction de la sève d'érable, concentration par osmose et ébullition jusqu'à une densité en sucre de 66 °Brix.
Avantages	Produit 100% pur, provenant d'érablières 100% canadiennes. Aucun agent de conservation ajouté. Produit naturel et de source renouvelable. L'industrie de l'érable permet de protéger les forêts québécoises et canadiennes.
Certification possible	Biologique. Kasher. À confirmer pour chaque producteur.
Origine	Québec, Canada.
Déclaration dans la liste d'ingrédients	Sucre d'érable.
Codes de production	Fournis par le transformateur.
Conformité	Répond aux exigences du Règlement sur les aliments (P-29, r. 1) administré par le Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec, du Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement (chapitre M-35.1, r. 18) administré par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, et du Règlement sur les produits de l'érable (C.R.C., ch.289) administré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
Stérilité commerciale	Oui, par traitement de séchage.
OGM	Absence.
Pesticides	Aucun résidu de pesticides. La production acéricole ne requiert aucune utilisation de produits tels que des antibiotiques, antiparasites, pesticides, herbicides, facteurs de croissance ou autres. Le risque de retrouver des résidus de ces substances dans le sucre d'érable est donc pratiquement nul, conformément aux recommandations en vigueur au Québec.
Allergènes	Aucun ajout à l'érablière.

COMPOSITION	
Ingrédients	Sucre d'érable.
Brix	66,0 à 68,9 °Brix
pH	5,5 à 8,0

SPÉCIFICATIONS		
Propriétés organoleptiques	Sucre granulé, présentant des cristaux plus ou moins fins ou grossiers selon la catégorie de sucre. Les cristaux fondent en bouche. La couleur varie de claire à foncée. Possède un goût sucré et une odeur caractéristique de l'érable avec une note de sucre caramélisé (toffee).	
Densité	Densité apparente: Min. 625 g/L Densité tassée: Max. 740 g/L	
Aw	0,34	
Granulométrie	Sucre fin 88,5%: < 250 micron (< mesh 60) 11,5%: 420 < 250 micron (mesh 40 < 60)	Sucre présentant des cristaux plus ou moins fins 59%: < 250 micron (< mesh 60) 34%: 420 < 250 micron (mesh 40 < 60) 7%: > 840 micron (> mesh 20)



Analyses

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES APRÈS 12 MOIS STÉRILITÉ COMMERCIALE		
MICROBIOLOGIE	Résultats	Méthode d'analyse
Levures (UFC/g)	<5	MFHPB-22
Moisissures (UFC/g)	<5	MFHPB-22
Bactéries mésophiles aérobies (UFC/g)	<5	MFHPB-18
Bactéries mésophiles anaérobies (UFC/g)	<5	MFHPB-18
Coliformes totaux (UFC/g)	<10	MFHPB-34
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (UFC/g)	<10	ILMA-017
<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	<25	MFLP-42
<i>E.Coli</i> (UFC/g)	<10	MFHPB-34
<i>Clostridium spp</i> (UFC/g)	Non détecté	ILMA-61
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	<10	MFLP-21
Salmonelle (UFC/g)	Non détecté	MFHPB-20

Valeurs nutritives

ÉLÉMENTS NUTRITIFS		Valeurs typiques pour 100 g			
GLUCIDES	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
Sucrose (g)	94,78	22	91,08	97,50	HPLC-RI
Glucose (g)	0,35	22	0,23	0,55	HPLC-RI
Fructose (g)	0,19	22	0,12	0,28	HPLC-RI
Sucres totaux (g)	95,33	22	91,56	98,22	HPLC-RI
Sucres complexes (g)	1,55	22	1,23	2,25	HPLC-RI
Glucides totaux	96,88 g				
LIPIDES	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
Saturée (g)	SLQ*	23	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI
Trans (g)	SLQ*	23	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI
Oméga-3 (g)	SLQ*	23	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI
Oméga-6 (g)	SLQ*	23	SLQ*	0,01	HPLC-RI
Monoinsaturés (g)	SLQ*	23	SLQ*	0,03	HPLC-RI
Polyinsaturés (g)	SLQ*	23	SLQ*	0,03	HPLC-RI
Cholestérol (mg)	SLQ*	23	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI

* SLQ = Sous la limite de quantification

Valeurs nutritives (suite)

ÉLÉMENTS NUTRITIFS	Valeurs typiques pour 100 g				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
MINÉRAUX					
Aluminium (mg)	0,04	22	SLQ*	0,1	HPLC-RI
Calcium (mg)	155,3	22	141	175	HPLC-RI
Cuivre (mg)	0,025	22	0,02	0,04	HPLC-RI
Fer (mg)	0,099	20	0,05	0,18	HPLC-RI
Magnésium (mg)	32,56	23	26,4	45,5	HPLC-RI
Manganèse (mg)	4,034	21	2,62	6,19	HPLC-RI
Potassium (mg)	338,5	21	313,1	364	HPLC-RI
Sodium (mg)	0,73	23	0,54	0,91	HPLC-RI
Zinc (mg)	1,535	23	0,93	2,69	HPLC-RI
Phosphate (mg)	0,84	21	0,62	1,08	HPLC-RI
Minéraux totaux	533,66 mg				

VITAMINES	Valeurs typiques pour 100 g				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
Thiamine (B1) (mg)	0,03	23	SLQ*	0,07	HPLC-RI
Riboflavine (B2) (mg)	SLQ*	22	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI
Niacine (B3) (mg)	0,18	22	0,14	0,23	HPLC-RI
Vitamines totales	0,21 mg				

ACIDES AMINÉS	Valeurs typiques pour 100 g				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
Acides aminés totaux	4,1 mg	2	2,62	5,58	HPLC-RI

* SLQ = Sous la limite de quantification

Valeurs nutritives (suite)

ÉLÉMENTS NUTRITIFS	Valeurs typiques pour 100 g				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
ACIDES ORGANIQUES					
Oxalique (mg)	1,71	21	1,07	2,73	HPLC-RI
Tartarique (mg)	SLQ*	0	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI
Quinique (mg)	SLQ*	0	SLQ*	SLQ*	HPLC-RI
Pyruvique (mg)	5,24	20	4,52	7,48	HPLC-RI
Malique (mg)	694,25	20	662,25	744,57	HPLC-RI
Shikimique (mg)	0,84	23	0,39	1,49	HPLC-RI
Lactique (mg)	23,37	19	15,2	30,65	HPLC-RI
Acétique (mg)	91,86	22	57,61	123,69	HPLC-RI
Fumarique (mg)	12,11	22	8,64	16,79	HPLC-RI
Succinique (mg)	118,56	22	94,65	144,35	HPLC-RI
Citrique (mg)	6,27	20	5,88	6,62	HPLC-RI
Acides organiques totaux	954,21 mg				
ANTIOXYDANT					
Pouvoir antioxydant	1618 µmolTE	22	1403	1818	ORAC
POLYPHÉNOLS					
À ce jour, 67 composés phénoliques dénombrés	0,3 mg	22	0,3 mg	0,33 mg	UFLC-MS/MS (lignans isolés)
PHYTOHORMONES					
Acide abscissique (ABA) (µg)	8,7	22	6,35	11,05	UPLC/ESI-MS/MS
Acide phaseique (PA) (µg)	128,75	22	109,69	155,06	UPLC/ESI-MS/MS
Autres phytohormones (µg)	72,83	22	59,47	81,77	UPLC/ESI-MS/MS
Phytohormones totales	210,28 µg				
VALEUR ÉNERGÉTIQUE					
	394,09 kcal				Calculs

* SLQ = Sous la limite de quantification

Tableau de valeur nutritive (générique)

CANADA

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les tableaux de valeur nutritive peuvent changer selon l'utilisation :

- Si le produit est destiné aux industries, les emballeurs doivent utiliser le tableau de valeur nutritive pour 100 g.
- Si le produit est destiné aux consommateurs, les emballeurs doivent utiliser le tableau de valeur nutritive pour 3 g.

Ces tableaux sont présentés à titre indicatif seulement.

Le format doit être confirmé pour votre emballage.

Consultez un spécialiste pour vous assurer du respect de la conformité au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).

SUCRE D'ÉRABLE 100 g

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 g
Per 100 g

Calories 390	% valeur quotidienne*	% Daily Value*
Lipides / Fat 0 g	0 %	0 %
saturés / Saturated 0 g		0 %
+ trans / Trans 0 g		0 %
Glucides / Carbohydate 98 g		
Fibres / Fibre 0 g	0 %	
Sucres / Sugars 98 g	98 %	
Protéines / Protein 0 g		
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium 0 mg	0 %	
Potassium 350 mg	7 %	
Calcium 150 mg	12 %	
Fer / Iron 0 mg	0 %	
Manganèse / Manganese 4,05 mg	176 %	

* 5% ou moins c'est **peu**. 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is a **little**. 15% or more is a **lot**

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 g
Per 100 g

Calories 390	% valeur quotidienne*	% Daily Value*
Lipides / Fat 0 g	0 %	0 %
Glucides / Carbohydate 98 g		
Sucres / Sugars 98 g	98 %	
Protéines / Protein 0 g		
Potassium 350 mg	7 %	
Calcium 150 mg	12 %	
Manganèse / Manganese 4,05 mg	176 %	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres et fer.

Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre or iron.

* 5% ou moins c'est **peu**. 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is a **little**. 15% or more is a **lot**

SUCRE D'ÉRABLE 3 g

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1 c. à thé (3 g)
Per 1 tsp (3 g)

Calories 10	% valeur quotidienne*	% Daily Value*
Lipides / Fat 0 g	0 %	0 %
saturés / Saturated 0 g		0 %
+ trans / Trans 0 g		0 %
Glucides / Carbohydate 3 g		
Fibres / Fibre 0 g	0 %	
Sucres / Sugars 3 g	3 %	
Protéines / Protein 0 g		
Cholestérol / Cholesterol 0 mg		
Sodium 0 mg	0 %	
Potassium 10 mg	0 %	
Calcium 0 mg	0 %	
Fer / Iron 0 mg	0 %	
Manganèse / Manganese 0,125 mg	5 %	

* 5% ou moins c'est **peu**. 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is a **little**. 15% or more is a **lot**

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1 c. à thé (3 g)
Per 1 tsp (3 g)

Calories 10	% valeur quotidienne*	% Daily Value*
Lipides / Fat 0 g	0 %	0 %
Glucides / Carbohydate 3 g		
Sucres / Sugars 3 g	3 %	
Protéines / Protein 0 g		
Potassium 10 mg	0 %	
Manganèse / Manganese 0,125 mg	5 %	

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, calcium et fer.

Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, calcium or iron.

* 5% ou moins c'est **peu**. 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is a **little**. 15% or more is a **lot**



Allégations potentielles au Canada

(en conformité avec les nouvelles normes de Santé Canada)

- Les allégations relatives à la teneur nutritive sont basées sur les valeurs arrondies tel que le stipule le nouveau Règlement sur les Aliments et Drogues à l'article B.01.401 (1.2) « Le pourcentage de la valeur quotidienne d'un minéral nutritif qui, aux termes du paragraphe (1), figure dans le tableau de la valeur nutritive d'un produit préemballé est établi sur la base de la teneur, en poids, du minéral nutritif dans le produit, par portion indiquée, une fois la teneur arrondie selon les règles d'écriture applicables prévues à la colonne 4 du tableau du présent article ».
- Les allégations sont basées sur des formats de référence. Ainsi, tout sucre, y compris le sucre d'érable doit se référer à une portion de référence de 4 g.

Légende :

QR : Quantité de référence

MM : Mesure métrique

MD : Mesure domestique

Catégorie de produits	Quantité de référence (QR)	A. Critères pour la détermination de la portion indiquée des produits préemballés à portions multiples	B. Unités pour exprimer la portion indiquée des produits préemballés à portions multiples MD (MM)
Sucres, sauf ceux énumérés à un autre article de la colonne 1	4 g	<ul style="list-style-type: none"> • MM: la QR • MD: le nombre de cuillères à thé ou de sachet(s) dont le poids en grammes se rapproche le plus de la QR 	1 c. à thé ou de sachet(s) (4 g)

Source : Règlement sur les aliments et drogues

MINÉRAUX

	Teneur par quantité de référence et portion déclarée 1 c. à thé (3 g)*	Allégations pour les minéraux
Manganèse	0,125 mg 5 %	Source de manganèse

Emballage

Selon le fabricant.

Entreposage et durée de conservation

Température ambiante. Plus de 5 ans si conservé dans un contenant hermétique. Éviter l'humidité.

Copyright

Les renseignements que cette fiche contient ne sont fournis qu'à titre indicatif et informatif et sont le résultat d'analyses de laboratoires externes faites sur du sirop d'érable de façon générique et selon les connaissances actuelles. Cependant, il est important de garder à l'esprit que le produit peut varier selon plusieurs facteurs, conditions et récoltes. La présente fiche est un guide pratique et ne doit donc en aucun cas être considérée comme un avis juridique sur cette question et la Fédération des producteurs acéricoles du Québec ne prend aucun engagement à cet égard. Il est fortement recommandé de consulter un avocat pour obtenir une opinion juridique sur les règles d'étiquetage. Bien que les renseignements contenus dans la présente fiche aient été obtenus de sources fiables et que la Fédération des producteurs acéricoles du Québec ait toutes les raisons de les croire exacts, leur exactitude et leur exhaustivité ne sont pas garanties et ils sont volontairement présentés sous une forme résumée et générale. La Fédération des producteurs acéricoles du Québec n'offre aucune garantie ou représentation explicite ou implicite concernant la précision, l'intégrité ou l'utilité de la présente fiche, et elle décline toute responsabilité résultant de son utilisation ou des renseignements qui y sont contenus. Toute personne qui choisit d'utiliser la présente fiche de quelque façon que ce soit, de s'y fier ou de prendre une décision en se basant sur son contenu assume l'entière responsabilité de son choix. Il est important de garder à l'esprit que les allégations et les énoncés doivent être fondés sur des faits et ne pas être faux, trompeurs, mensongers ou susceptibles de créer une fausse impression, comme l'exigent le paragraphe 5(1) de la Loi sur les aliments et drogues et l'article 7 de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* du Canada.