

## Description technique

04/2018

DESCRIPTION TECHNIQUE	
<b>Produit</b>	Eau d'érable pure obtenue lors de l'écoulement naturel de la sève des érables au printemps. Stérilisée par traitement thermique.
<b>Avantages</b>	Produit 100% naturel et authentique, provenant d'érablières 100% canadiennes. Aucun agent de conservation ajouté ni aucun autre ajout ou retrait.
<b>Environnement</b>	Produit écologique et de source renouvelable. L'industrie de l'érable permet de protéger les forêts québécoises.
<b>Certifications</b>	<p>Certifiée NAPSI (Naturelle, Authentique, Pure, Stérile et Intégrale). Eau d'érable pure. Peut être certifié biologique. À confirmer pour chaque producteur.</p> <p>Le logotype NAPSI est enregistré comme marque de certification au Canada, aux États-Unis, au Royaume-Uni et au Japon.</p> <p>Ce logo ne peut être employé que par les entreprises qui signent une convention de licence selon les termes déterminés par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, et sous condition que la norme liée à la marque de certification et les normes graphiques soient respectées.</p> <p>Ce logo ne peut être employé que pour l'eau d'érable dans des contenants de moins de cinq (5) kilogrammes ou de moins de cinq (5) litres. Il ne peut aucunement apparaître sur de l'eau d'érable contenue en vrac. Dans le cas de l'eau d'érable en vrac, on ne peut indiquer que ce qui suit, sans logo: PRODUIT EN COURS DE FABRICATION CERTIFIÉ NAPSI.</p>
<b>Origine</b>	Québec, Canada.
<b>Déclaration dans la liste d'ingrédients</b>	Eau d'érable ou sève d'érable.
<b>Codes de production</b>	Fournis par le transformateur.
<b>OGM</b>	Absence.
<b>Pesticides</b>	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. Par conséquent, le risque de retrouver des résidus de ces substances est pratiquement nul, selon les recommandations en vigueur au Québec.
<b>Allergènes</b>	Aucun ajout à l'érablière.



COMPOSITION	
<b>Ingrédients</b>	Eau d'érable (ou sève d'érable).
<b>Brix</b>	1,7 à 3,0 °Brix
<b>pH</b>	6,60 à 7,50

SPÉCIFICATIONS	
<b>Propriétés organoleptiques</b>	Apparence limpide et translucide, telle l'eau pure, parfois de couleur très légèrement ambrée. Son goût est légèrement sucré et présente une saveur subtile d'érable. Elle est exempte de saveur ou d'odeur étrangère. Une sédimentation des composés naturels de l'érable peut être présente.
<b>Pouvoir sucrant</b>	0,04 (sucrose = 1) 0,06 (glucose = 1)



## Analyses

<b>ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DÉTAILLÉES</b>					
	Moyenne	Nombre d'échantillons	Minimum	Maximum	Méthode
Solides totaux (%)	2,56	18	1,70	2,97	AOAC, 100 °C
Activité de l'eau	0,98	15	0,98	0,99	AW-mètre
Équivalent dextrose	SLQ*	6	SLQ*	SLQ*	Titrimétrie
Sucre inverti (%)	SLQ*		SLQ*	SLQ*	Calculs
Transmittance à 560 nm (%)	98,6	6	97,4	99,7	Spectrophotomètre
Densité (g/ml)					Densimètre
	20-21 °C	6	1,006	1,01	
	4 °C	6	1,01	1,01	
Viscosité (Cp)					Viscosimètre, Brookfield
	20-21 °C	6	0,81	0,84	SC4-18, 100 rpm
	4 °C	6	0,78	0,81	SC4-18, 100 rpm

\* SLQ = Sous la limite de quantification

<b>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES APRÈS 48 MOIS</b>		
<b>STÉRILITÉ COMMERCIALE</b>		
MICROBIOLOGIE	Résultat	Méthode
Levures (UFC/ml)	< 1	MFHPB-22
Moisissures (UFC/ml)	< 1	MFHPB-22
Bactéries aérobies sporulées (UFC/ml)	< 1	MFLP-44
Bactéries mésophiles aérobies (UFC/ml)	< 1	MFHPB-18
Bactéries anaérobies sporulées (UFC/ml)	< 1	MFLP-44
Bactéries mésophiles anaérobies (UFC/ml)	< 1	MFHPB-18
Pseudomonas aeruginosa (UFC/ml)	< 1	ILMA-017
Bacillus cereus (UFC/ml)	< 2,5	MFLP-42
Clostridium spp (UFC/ml)	Non détecté	MFHPB-23

## Valeurs nutritives

ÉLÉMENTS NUTRITIFS	Valeurs typiques pour 100 ml (100 g)				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
<b>GLUCIDES</b>					
Sucrose (g)	2,23	430	0,69	3,56	HPLC-RI
Glucose (g)	0,006	400	SLQ*	0,027	HPLC-RI
Fructose (g)	0,006	405	SLQ*	0,023	HPLC-RI
Sucres totaux (g)	2,29	411	0,78	3,67	HPLC-RI
Sucres complexes (g)	0,049	413	SLQ*	0,127	HPLC-RI
<b>Glucides totaux</b>	<b>2,34 g</b>				

MINÉRAUX	Valeurs typiques pour 100 ml (100 g)				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
<b>Aluminium (mg)</b>	SLQ*	414	SLQ*	SLQ*	ICP-MS
<b>Calcium (mg)</b>	4,19	396	SLQ*	11,28	ICP-MS
<b>Cuivre (mg)</b>	0,09	389	SLQ*	0,43	ICP-MS
<b>Fer (mg)</b>	0,32	385	SLQ*	1,61	ICP-MS
<b>Magnésium (mg)</b>	0,74	405	0,01	2,11	ICP-MS
<b>Manganèse (mg)</b>	0,22	407	SLQ*	0,78	ICP-MS
<b>Potassium (mg)</b>	5,59	407	SLQ*	17	ICP-MS
<b>Sodium (mg)</b>	SLQ*	402	SLQ*	SLQ*	ICP-MS
<b>Zinc (mg)</b>	0,13	388	SLQ*	0,65	ICP-MS
<b>Minéraux totaux</b>	<b>11,28 mg</b>				

VITAMINES	Non détectées				HPLC-DAD
-----------	---------------	--	--	--	----------

ACIDES AMINÉS	Valeurs typiques pour 100 ml (100 g)				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
<b>Acides aminés totaux</b>	<b>2,05 mg</b>				HPLC-FL

\* SLQ = Sous la limite de quantification

## Valeurs nutritives (suite)

ÉLÉMENTS NUTRITIFS	Valeurs typiques pour 100 ml (100 g)				
	Moyenne	Nombre d'observations	Minimum	Maximum	Méthode
ACIDES ORGANIQUES					
<b>Malique (mg)</b>	24,17	398	1,79	48,69	HPLC-UV
<b>Citrique (mg)</b>	1,78	121	0,89	3,09	HPLC-UV
<b>Fumarique (mg)</b>	0,24	378	SLQ*	0,71	HPLC-UV
<b>Lactique (mg)</b>	SLQ*	263	SLQ*	SLQ*	HPLC-UV
<b>Acétique (mg)</b>	0,83	347	0,07	1,33	HPLC-UV
<b>Gluconique (mg)</b>	1,00	295	SLQ*	3,4	HPLC-UV
<b>Pyruvique (mg)</b>	0,41	386	SLQ*	1,67	HPLC-UV
<b>Succinique (mg)</b>	0,92	381	SLQ*	1,83	HPLC-UV
<b>Acides organiques totaux</b>	<b>29,35 mg</b>				
ANTIOXYDANT					
Pouvoir antioxydant	<b>12 µ mol TE</b>	3	5,4	15,6	ORAC
POLYPHÉNOLS					
Plus de 25 composés phénoliques	<b>0,96 mg</b>	318	0,33	2,22	Folin-Ciocalteu et UFLC-MS/MS
PHYTOHORMONES					
Acide abscissique ABA (µg)	0,38	87	0,08	1,70	UPLC/ESI-MS/MS
Acide phaséique PA (µg)	3,29	87	0,87	10,34	UPLC/ESI-MS/MS
Métabolites ABA (µg)	1,58	87	0,30	5,81	UPLC/ESI-MS/MS
<b>Phytohormones totales</b>	<b>5,25 µg</b>				
VALEUR ÉNERGÉTIQUE					
	<b>9,36 kcal</b>				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:

- Industriel: Tableau de valeur nutritive pour 100 ml

**Le format doit être confirmé pour votre emballage. Consultez un spécialiste.**

Ces tableaux sont présentés à titre indicatif seulement.

Les valeurs présentées dans les tableaux de valeur nutritive correspondent à des valeurs moyennes.

### EAU D'ÉRABLE 100 ml

#### Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 100 ml  
Per 100 ml

<b>Calories 10</b>	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat</b> 0 g	0 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
<b>Glucides / Carbohydate</b> 2 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 2 g	2 %
<b>Protéines / Protein</b> 0 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 0 mg	0 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 0,3 mg	2 %
Zinc 0,1 mg	1 %
Cuivre / Copper 0,09 mg	10 %
Manganèse / Manganese 0,225 mg	10 %

\* 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 ml  
Per 100 ml

<b>Calories 10</b>	% valeur quotidienne*
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat</b> 0 g	0 %
<b>Glucides / Carbohydate</b> 2 g	
Sucres / Sugars 2 g	2 %
<b>Protéines / Protein</b> 0 g	
Potassium 10 mg	0 %
Fer / Iron 0,3 mg	2 %
Cuivre / Copper 0,09 mg	10 %
Manganèse / Manganese 0,225 mg	10 %

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

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

\* 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 pour l'eau d'érable pure

## EAU D'ÉRABLE DU QUÉBEC

EN VRAC

(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 ».

• Il est important de noter que les allégations varient selon la portion du tableau de valeur nutritive.

### VITAMINES ET MINÉRAUX

	Portion déclarée de 100 ml*		Allégations pour les vitamines et minéraux
Cuivre	0,09 mg	10 %	Source de cuivre
Manganèse	0,225 mg	10 %	Source de manganèse

### POLYPHÉNOLS

Seules les mentions quantitatives sont permises (telles que dans le tableau ci-dessous), mais seulement en dehors du tableau de valeur nutritive. Notez qu'il n'est pas permis d'utiliser des mots comme : « contient ».

Formats de vente	Allégations / Mentions quantitatives
100 ml	0,96 mg de polyphénols par portion de 100 ml*

\* Les données présentées dans ces tableaux correspondent aux valeurs moyennes.



# Allégations potentielles au Canada pour l'eau d'érable pure (suite)

## ALLÉGATIONS SUR LA COMPOSITION, LA QUALITÉ, LA QUANTITÉ ET L'ORIGINE

<b>Sans sucre ajouté</b>	Oui, seulement si ajout mention générale	Il ne faut pas laisser supposer que d'autres eaux d'érable peuvent contenir des sucres ajoutés. L'allégation doit être accompagnée d'une mention stipulant que la qualité attribuée n'est pas propre à l'aliment en question, mais qu'elle s'applique à tous les aliments de la même catégorie. <u>Mention générale:</u> Ex.: « Les produits de l'érable ne contiennent pas de sucres ajoutés » ou « Sans sucres ajoutés, comme tous les produits de l'érable »...
<b>100 % pure et naturelle*</b>	Oui	
<b>Sucrée naturellement</b>	Oui	
<b>100 % pure</b>	Oui	
<b>Sans agent de conservation / Sans additif / Sans paraben</b>	Oui, seulement si ajout mention générale	Il ne faut pas laisser supposer que d'autres eaux d'érable peuvent contenir des agents de conservation, des additifs ou toute autre substance ajoutée. L'allégation doit être accompagnée d'une mention stipulant que la qualité attribuée n'est pas propre à l'aliment en question, mais qu'elle s'applique à tous les aliments de la même catégorie. <u>Mentions générales:</u> Ex.: « Les produits de l'érable ne contiennent pas d'agent de conservation » ou « Sans agent de conservation, comme tous les produits de l'érable »... Et « Les produits de l'érable ne contiennent pas d'additif » ou « Sans additif, comme tous les produits de l'érable »... Et « Les produits de l'érable ne contiennent pas de paraben » ou « Sans paraben, comme tous les produits de l'érable »...
<b>Sans arômes ajoutés</b>	Oui, seulement si ajout mention générale	Il ne faut pas laisser supposer que d'autres eaux d'érable peuvent contenir des arômes ajoutés. L'allégation doit être accompagnée d'une mention stipulant que la qualité attribuée n'est pas propre à l'aliment en question, mais qu'elle s'applique à tous les aliments de la même catégorie. <u>Mention générale:</u> Ex.: « Les produits de l'érable ne contiennent pas d'arômes ajoutés » ou « Sans arômes ajoutés, comme tous les produits de l'érable »...
<b>Goût d'érable léger</b>	Oui	
<b>Hydratez-vous naturellement</b>	Oui	
<b>Rafraîchissant</b>	Oui	
<b>Désaltérant</b>	Oui	
<b>Biologique</b>	À valider	L'allégation est envisageable si la norme est respectée. Contactez les organismes responsables de cette accréditation.
<b>Halal / kasher</b>	À valider	L'allégation est envisageable si les normes sont respectées. Contactez les organismes responsables de ces accréditations.

\* Notes relatives à l'utilisation de l'allégation « Naturelle »

- Un aliment ou un ingrédient naturel ne doit contenir, ou ne doit jamais avoir contenu, aucun minéral nutritif, vitamine, agent aromatisant artificiel ni additif alimentaire ajouté.
- De plus, aucune composante ou partie de l'aliment ou de l'ingrédient ne doit avoir été retirée ou sensiblement modifiée dans l'aliment ou l'ingrédient pour qu'il puisse être qualifié de naturel, à l'exception de l'élimination de l'eau.
- Les nouvelles directives de l'ACIA veulent « qu'un aliment ou un ingrédient alimentaire naturel doive être produit dans la nature, sans intervention de l'humain. »



## Emballage – Selon le fabricant

---

Tôte de 200 L ou 1 000 L.

## Entreposage et durée de conservation

---

18 mois température ambiante. Sédimentation potentielle des composés naturels de l'eau d'érable.

## Congélation

---

Possible. Sédimentation potentielle des composés naturels de l'eau d'érable.

## Utilisations potentielles

---

À utiliser tel quel ou peut remplacer l'eau ou certains jus ou liquides dans les préparations alimentaires telles que : eaux aromatisées, boissons fonctionnelles, boissons sportives et désaltérantes, smoothies, bouillons, soupes, courts-bouillons, etc.

## Norme NAPSI

---

La marque de certification vise à certifier que l'eau d'érable est :

- **Naturelle** : c'est-à-dire provenant exclusivement des arbres du genre ACER;
- **Authentique** : c'est-à-dire de l'eau récoltée au Canada, contrôlée de la récolte à la mise en contenants;
- **Pure** : c'est-à-dire sans aucun élément de conservation chimique;
- **Stérile** : c'est-à-dire exempte de micro-organisme vivant;
- **Intégrale** : c'est-à-dire qui ne subit aucun raffinage et qui conserve ainsi l'intégralité de ses composants.

Le tout conformément à un cahier des charges qui doit être respecté par tous les intervenants de la chaîne de production.



## 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 de l'eau 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.