

## Description technique

04/2018

| DESCRIPTION TECHNIQUE                          |  |
|--|--|
| <b>Produit</b>                                 | Sirop 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.  |
| <b>Avantages</b>                               | 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.  |
| <b>Certification possible</b>                  | Biologique. Kasher. À confirmer pour chaque producteur.  |
| <b>Origine</b>                                 | Québec, Canada.  |
| <b>Déclaration dans la liste d'ingrédients</b> | Sirop d'érable.  |
| <b>Codes de production</b>                     | Fournis par le transformateur.   |
| <b>Conformité</b>                              | 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.   |
| <b>Stérilité commerciale</b>                   | Oui, par traitement de chaleur (appertisation).  |
| <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. Le risque de retrouver des résidus de ces substances dans le sirop d'érable est donc pratiquement nul, conformément aux recommandations en vigueur au Québec.  |
| <b>Allergènes</b>                              | Aucun ajout à l'érablière.   |
| <b>Classe des couleurs</b>                     | Selon les règlements en vigueur, les classes de couleur du sirop d'érable sont déterminées par le degré de transmittance de la lumière à une longueur d'onde de 560 nm selon l'échelle suivante: Doré, goût délicat (entre 100 et 75 %*); Ambré, goût riche (entre 74,9 et 50 %); Foncé, goût robuste (entre 49,9 et 25 %); Très foncé, goût prononcé (entre 24,9 et 0 %). Cette technique analytique fait appel à un spectrophotomètre, une méthode optique bien connue en acériculture.<br>* Les pourcentages réfèrent à la transmission de lumière du sirop d'érable. |

| COMPOSITION        |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>Ingrédients</b> | Sirop d'érable.   |
| <b>Brix</b>        | 66,0 à 68,9 °Brix |
| <b>pH</b>          | 5,5 à 8,0         |

| SPÉCIFICATIONS                    |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Propriétés organoleptiques</b> | Liquide sirupeux dont la couleur varie de claire à foncée en fonction de sa classe. Possède un goût et une odeur caractéristique de l'érable. Est exempt de saveur ou odeur étrangère. |
| <b>Pouvoir sucrant</b>            | 0,6 (sucrose = 1)<br>0,91 (glucose = 1)  |



## Analyses

| ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DÉTAILLÉES |                |                       |         |         |                        |
|---------------------------------------|----------------|-----------------------|---------|---------|------------------------|
|                                       | Valeur moyenne | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode                |
| Solides totaux (%)                    | 66,8           | 21                    | 66,4    | 68,9    | AOAC, sous vide, 70 °C |
| Solides solubles (°Brix)              | 66,6           | 21                    | 66,2    | 67,3    | Réfractomètre          |
| Activité de l'eau                     | 0,848          | 21                    | 0,841   | 0,855   | AW-mètre               |
| Équivalent dextrose                   | 2              | 21                    | 0       | 14      | Titrimètre             |
| Transmittance à 560 nm (%)            | 55,46          | 612                   | 2,85    | 87,80   | Spectrophotomètre      |
| <b>Classes de couleur</b>             |                |                       |         |         |                        |
| Doré, goût délicat (≥75 %)            | 79,82          | 81                    | 75,10   | 87,80   |                        |
| Ambré, goût riche (<75 % et ≥50 %)    | 61,73          | 318                   | 50,05   | 74,85   |                        |
| Foncé, goût robuste (<50 % et ≥25 %)  | 40,85          | 176                   | 25,30   | 49,90   |                        |
| Très foncé, goût prononcé (<25 %)     | 17,75          | 37                    | 2,85    | 24,80   |                        |
| <b>Densité (g/ml)</b>                 |                |                       |         |         |                        |
| 25 °C                                 | 1,33           | 21                    | 1,32    | 1,33    | Densimètre             |
| 4 °C                                  | 1,34           | 21                    | 1,33    | 1,35    | Densimètre             |
| -20 °C                                | 1,35           | 21                    | 1,35    | 1,35    | Densimètre             |
| <b>Viscosité (Cp)</b>                 |                |                       |         |         |                        |
| 25 °C                                 | 135            | 21                    | 120     | 182     | SC4-31, 60 rpm         |
| 4 °C                                  | 618            | 21                    | 519     | 880     | SC4-31, 12 rpm         |
| -20 °C                                | 3 668          | 21                    | 2 909   | 5 409   | SC4-31, 3 rpm          |

| ANALYSES MICROBIOLOGIQUES APRÈS 18 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)   | <150        | MFHPB-18          |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (UFC/g)   | <10         | ILMA-017          |
| <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)          | <25         | MFLP-42           |
| Coliformes totaux (UFC/g)               | <10         | MFHPB-34          |
| <i>Clostridium</i> spp (UFC/g)          | Non détecté | ILMA-61/MFHPB-23  |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)    | <10         | MFLP-21           |

## Valeurs nutritives

| ÉLÉMENTS NUTRITIFS          | Valeurs typiques pour 100 g (75 ml) |                       |         |         |          |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---------|---------|----------|
|                             | Moyenne                             | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode  |
| <b>GLUCIDES</b>             |                                     |                       |         |         |          |
| Sucrose (g)                 | 64,18                               | 491                   | 60,75   | 67,67   | HPLC-RI  |
| Glucose (g)                 | 0,11                                | 458                   | SLQ*    | 0,39    | HPLC-RI  |
| Fructose (g)                | 0,14                                | 581                   | SLQ*    | 0,67    | HPLC-RI  |
| Sucres totaux (g)           | 65,89                               | 497                   | 62,47   | 69,04   | HPLC-RI  |
| Sucres complexes (g)        | 1,35                                | 471                   | 0,467   | 2,27    | HPLC-RI  |
| <b>Glucides totaux</b>      | <b>67,24 g</b>                      |                       |         |         |          |
| <b>MINÉRAUX</b>             |                                     |                       |         |         |          |
| Aluminium (mg)              | 0,48                                | 446                   | SLQ*    | 2,88    | ICP-MS   |
| Calcium (mg)                | 78,53                               | 1112                  | 11,32   | 166,0   | ICP-MS   |
| Cuivre (mg)                 | 0,19                                | 424                   | SLQ*    | 0,99    | ICP-MS   |
| Fer (mg)                    | 0,44                                | 453                   | SLQ*    | 2,16    | ICP-MS   |
| Magnésium (mg)              | 20,22                               | 1151                  | 1,02    | 37,98   | ICP-MS   |
| Manganèse (mg)              | 2,05                                | 1159                  | 0,03    | 6,0     | ICP-MS   |
| Potassium (mg)              | 240,42                              | 586                   | 97,31   | 396,03  | ICP-MS   |
| Sélénium (mg)               | SLQ*                                | 391                   | SLQ*    | SLQ*    | ICP-MS   |
| Sodium (mg)                 | 1,44                                | 511                   | SLQ*    | 9       | ICP-MS   |
| Zinc (mg)                   | 0,44                                | 1058                  | SLQ*    | 1,21    | ICP-MS   |
| <b>Minéraux totaux</b>      | <b>344,21 mg</b>                    |                       |         |         |          |
| <b>VITAMINES</b>            |                                     |                       |         |         |          |
| Niacine (mg)                | 0,21                                | 551                   | SLQ*    | 0,56    | HPLC-DAD |
| Riboflavine (mg)            | 0,44                                | 532                   | 0,03    | 1,25    | HPLC-DAD |
| Thiamine (mg)               | 0,07                                | 90                    | 0,02    | 0,60    | HPLC-DAD |
| <b>Vitamines totales</b>    | <b>0,72 mg</b>                      |                       |         |         |          |
| <b>ACIDES AMINÉS</b>        |                                     |                       |         |         |          |
| Arginine + Thréonine (mg)   | 45,15                               | 496                   | SLQ*    | 93,21   | HPLC-FL  |
| Leucine (mg)                | 1,67                                | 472                   | SLQ*    | 7,30    | HPLC-FL  |
| Proline (mg)                | 44,61                               | 474                   | 10,38   | 81,05   | HPLC-FL  |
| Histidine (mg)              | 0,83                                | 472                   | SLQ*    | 2,37    | HPLC-FL  |
| <b>Acides aminés totaux</b> | <b>92,26 mg</b>                     |                       |         |         |          |

\* SLQ = Sous la limite de quantification



## Valeurs nutritives (suite)

| ÉLÉMENTS NUTRITIFS              | Valeurs typiques pour 100 g (75 ml) |                       |         |         |         |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---------|---------|---------|
|                                 | Moyenne                             | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode |
| ACIDES ORGANIQUES               |                                     |                       |         |         |         |
| Acétique (mg)                   | 25,41                               | 451                   | 3,68    | 56,15   | HPLC-UV |
| Citrique (mg)                   | 26,16                               | 106                   | 11,57   | 46,57   | HPLC-UV |
| Fumarique (mg)                  | 6,03                                | 443                   | 1,44    | 18,04   | HPLC-UV |
| Gluconique (mg)                 | 10,80                               | 397                   | SLQ*    | 30,01   | HPLC-UV |
| Lactique (mg)                   | 10,45                               | 470                   | SLQ*    | 25,35   | HPLC-UV |
| Malique (mg)                    | 459,93                              | 489                   | 172,33  | 768,41  | HPLC-UV |
| Oxalique (mg)                   | 1,07                                | 325                   | SLQ*    | 2,72    | HPLC-UV |
| Pyruvique (mg)                  | 15,12                               | 494                   | SLQ*    | 56,48   | HPLC-UV |
| Quinique (mg)                   | 7,46                                | 316                   | SLQ*    | 20,73   | HPLC-UV |
| Shikimique (mg)                 | SLQ*                                | 312                   | SLQ*    | SLQ*    | HPLC-UV |
| Succinique (mg)                 | 18,03                               | 458                   | 4,44    | 39,44   | HPLC-UV |
| Tartarique (mg)                 | SLQ*                                | 257                   | SLQ*    | 0,16    | HPLC-UV |
| <b>Acides organiques totaux</b> | <b>580,46 mg</b>                    |                       |         |         |         |

| ANTIOXYDANT                                  | Moyenne               | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode |
|--|-----------------------|-----------------------|---------|---------|---------|
| Pouvoir antioxydant                          |                       |                       |         |         |         |
| <b>Toutes classes confondues</b>             | <b>590,89 µmol TE</b> | 45                    | 312     | 1 566   | ORAC    |
| <b>Classes de couleur</b>                    |                       |                       |         |         |         |
| Doré, goût délicat (≥75%) (µmol TE)          | 391                   | 9                     | 312     | 472     | ORAC    |
| Ambré, goût riche (<75% et ≥50%) (µmol TE)   | 469                   | 23                    | 317     | 756     | ORAC    |
| Foncé, goût robuste (<50% et ≥25%) (µmol TE) | 750                   | 8                     | 620     | 915     | ORAC    |
| Très foncé, goût prononcé (<25%) (µmol TE)   | 1 260                 | 5                     | 796     | 1 566   | ORAC    |

\* SLQ = Sous la limite de quantification

## Valeurs nutritives (suite)

| ÉLÉMENTS NUTRITIFS   | Valeurs typiques pour 100 g (75 ml) |                       |         |         |                                  |
|--|-------------------------------------|-----------------------|---------|---------|----------------------------------|
|  | Moyenne                             | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode                          |
| POLYPHÉNOLS<br>À ce jour, 67 composés<br>phénoliques dénombrés |                                     |                       |         |         |                                  |
| <b>Toutes classes confondues</b>                               | <b>97,7 mg</b>                      | 481                   | 34,0    | 212,4   | Folin-Ciocalteu<br>et UFLC-MS/MS |
| <b>Classes de couleur</b>                                      |                                     |                       |         |         |                                  |
| Doré, goût délicat<br>(≥75%) (mg)                              | 64,5                                | 60                    | 34,0    | 173,3   | Folin-Ciocalteu<br>et UFLC-MS/MS |
| Ambré, goût riche<br>(<75% et ≥50%) (mg)                       | 87,8                                | 253                   | 40,8    | 199,1   | Folin-Ciocalteu<br>et UFLC-MS/MS |
| Foncé, goût robuste<br>(<50 et ≥25%) (mg)                      | 118,3                               | 135                   | 48,8    | 212,4   | Folin-Ciocalteu<br>et UFLC-MS/MS |
| Très foncé, goût prononcé<br>(<25%) (mg)                       | 150,7                               | 33                    | 71,0    | 210,9   | Folin-Ciocalteu<br>et UFLC-MS/MS |

| PHYTOHORMONES                | Moyenne          | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode        |
|------------------------------|------------------|-----------------------|---------|---------|----------------|
| Acide abscissique (ABA) (µg) | 16,64            | 88                    | 2,15    | 84,51   | UPLC/ESI-MS/MS |
| Acide phaseique (PA) (µg)    | 183,33           | 88                    | 64,22   | 786,33  | UPLC/ESI-MS/MS |
| Autres Phytohormones (µg)    | 95,26            | 88                    | 51,87   | 164,14  | UPLC/ESI-MS/MS |
| <b>Phytohormones totales</b> | <b>295,23 µg</b> |                       |         |         |                |

| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | Moyenne            | Nombre d'observations | Minimum | Maximum | Méthode |
|--------------------|--------------------|-----------------------|---------|---------|---------|
|                    | <b>268,96 kcal</b> |                       |         |         | Calculs |

# 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 80 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).

### SIROP D'ÉRABLE 100 g

| Valeur nutritive<br>Nutrition Facts            |   |
|--|---|
| pour 100 g<br>Per 100 g                        |   |
| <b>Calories 270</b>                            | % valeur quotidienne*<br>% Daily Value* |
| <b>Lipides / Fat</b> 0 g                       | 0 %                                     |
| saturés / Saturated 0 g<br>+ trans / Trans 0 g | 0 %                                     |
| <b>Glucides / Carbohydate</b> 67 g             |   |
| Fibres / Fibre 0 g                             | 0 %                                     |
| Sucres / Sugars 66 g                           | 66 %                                    |
| <b>Protéines / Protein</b> 0 g                 |   |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg          |   |
| <b>Sodium</b> 0 mg                             | 0 %                                     |
| Potassium 250 mg                               | 5 %                                     |
| Calcium 75 mg                                  | 6 %                                     |
| Fer / Iron 0,4 mg                              | 2 %                                     |
| Thiamine 0,075 mg                              | 6 %                                     |
| Riboflavine / Riboflavin 0,45 mg               | 35 %                                    |
| Niacine / Niacin 0,2 mg                        | 1 %                                     |
| Magnésium / Magnesium 20 mg                    | 5 %                                     |
| Zinc 0,4 mg                                    | 4 %                                     |
| Cuivre / Copper 0,19 mg                        | 21 %                                    |
| Manganèse / Manganese 2,05 mg                  | 89 %                                    |

\* 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<br>Nutrition Facts |   |
|-------------------------------------|---|
| pour 100 g<br>Per 100 g             |   |
| <b>Calories 270</b>                 | % valeur quotidienne*<br>% Daily Value* |
| <b>Lipides / Fat</b> 0 g            | 0 %                                     |
| <b>Glucides / Carbohydate</b> 67 g  |   |
| Sucres / Sugars 66 g                | 66 %                                    |
| <b>Protéines / Protein</b> 0 g      |   |
| Potassium 250 mg                    | 5 %                                     |
| Calcium 75 mg                       | 6 %                                     |
| Fer / Iron 0,4 mg                   | 2 %                                     |
| Riboflavine / Riboflavin 0,45 mg    | 35 %                                    |
| Cuivre / Copper 0,19 mg             | 21 %                                    |
| Manganèse / Manganese 2,05 mg       | 89 %                                    |

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium et fibres.  
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium or fibre.  
\* 5% ou moins c'est peu. 15% ou plus c'est beaucoup  
\* 5% or less is a little. 15% or more is a lot

### SIROP D'ÉRABLE 80 g

| Valeur nutritive<br>Nutrition Facts            |   |
|--|---|
| pour 1/4 tasse (60 ml)<br>Per 1/4 cup (60 ml)  |   |
| <b>Calories 220</b>                            | % valeur quotidienne*<br>% Daily Value* |
| <b>Lipides / Fat</b> 0 g                       | 0 %                                     |
| saturés / Saturated 0 g<br>+ trans / Trans 0 g | 0 %                                     |
| <b>Glucides / Carbohydate</b> 54 g             |   |
| Fibres / Fibre 0 g                             | 0 %                                     |
| Sucres / Sugars 53 g                           | 53 %                                    |
| <b>Protéines / Protein</b> 0 g                 |   |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg          |   |
| <b>Sodium</b> 0 mg                             | 0 %                                     |
| Potassium 200 mg                               | 4 %                                     |
| Calcium 75 mg                                  | 6 %                                     |
| Fer / Iron 0,4 mg                              | 2 %                                     |
| Thiamine 0,05 mg                               | 4 %                                     |
| Riboflavine / Riboflavin 0,35 mg               | 27 %                                    |
| Niacine / Niacin 0,2 mg                        | 1 %                                     |
| Magnésium / Magnesium 15 mg                    | 4 %                                     |
| Zinc 0,3 mg                                    | 3 %                                     |
| Cuivre / Copper 0,15 mg                        | 17 %                                    |
| Manganèse / Manganese 1,65 mg                  | 72 %                                    |

\* 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<br>Nutrition Facts           |   |
|---|---|
| pour 1/4 tasse (60 ml)<br>Per 1/4 cup (60 ml) |   |
| <b>Calories 220</b>                           | % valeur quotidienne*<br>% Daily Value* |
| <b>Lipides / Fat</b> 0 g                      | 0 %                                     |
| <b>Glucides / Carbohydate</b> 54 g            |   |
| Sucres / Sugars 53 g                          | 53 %                                    |
| <b>Protéines / Protein</b> 0 g                |   |
| Potassium 200 mg                              | 4 %                                     |
| Calcium 75 mg                                 | 6 %                                     |
| Fer / Iron 0,4 mg                             | 2 %                                     |
| Riboflavine / Riboflavin 0,35 mg              | 27 %                                    |
| Cuivre / Copper 0,15 mg                       | 17 %                                    |
| Manganèse / Manganese 1,65 mg                 | 72 %                                    |

Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium et fibres.  
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium or fibre.  
\* 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 sirop, y compris le sirop d'érable doit se référer à une portion de référence de 60 ml.

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) |
|---|----------------------------|---|---|
| Sirops utilisés comme garnitures, y compris le sirop pour les crêpes, le sirop d'érable, les sirops de fruits et les sirops pour coupes glacées | 60 ml                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• MM: la QR</li> <li>• MD: 4 cuillères à soupe ou 1/4 tasse</li> </ul> | 4 c. à soupe (60 ml)<br>1/4 tasse (60 ml)   |

Source : Règlement sur les aliments et drogues

### VITAMINES ET MINÉRAUX

|             | Teneur par quantité de référence et portion déclarée 60 ml (80 g)* |      | Allégations pour les vitamines et minéraux |
|-------------|--|------|--|
| Calcium     | 75 mg  | 6 %  | Source de calcium                          |
| Riboflavine | 0,35 mg  | 27 % | Excellente source de riboflavine           |
| Cuivre      | 0,15 mg  | 17 % | Bonne source de cuivre                     |
| Manganèse   | 1,65 mg  | 72 % | Excellente source de manganèse             |

## Allégations potentielles au Canada (suite)

(en conformité avec les nouvelles normes de Santé Canada)

### POLYPHÉNOLS

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

| Mentions quantitatives inscrites à l'extérieur du TVN |
|---|
| 78,19 mg de polyphénols par portion de 60 ml (80 g)*  |

Notes :

- Les données utilisées dans ces tableaux correspondent aux valeurs moyennes et elles sont calculées pour une portion de 60 ml (80g).
- Il n'existe pas d'apport quotidien recommandé à l'heure actuelle pour les polyphénols.



## **Emballage – Selon le fabricant**

---

## **Entreposage et durée de conservation**

---

Température ambiante si hermétique; une fois ouvert, couvrir et conserver au réfrigérateur ou au congélateur pour éviter l'évaporation.

Plus de 2 ans à température ambiante.

## **Congélation**

---

Possible.

## **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.