FICHE TECHNIQUE

Sirop de sureau et gingembre

RÉFÉRENCE	VERSION	ÉTABLIE PAR	ÉTAPE DE LA MÉTHODE
EX-001 (fictive)	1	Tamis (exemple)	2 – Recette et prototypes

1 IDENTIFICATION

Dénomination	Sirop de sureau et gingembre
Catégorie	Boisson à diluer (sirop)
Conditionnement	Bouteille en verre de 50 cl, capsule à vis
Dilution conseillée	1 volume de sirop pour 7 volumes d'eau
Marché visé	Suisse

2 RECETTE, POUR 100 G DE SIROP

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	REMARQUE
Sucre	55,0 g	Saccharose
Eau	37,5 g	Eau potable
Jus de citron	3,0 g	Pressé, filtré
Fleurs de sureau	2,5 g	Infusées 24 h à froid dans l'eau de la recette, puis filtrées
Gingembre	2,0 g	Racine fraîche, pressée ; on garde le jus filtré
Total	**100,0 g**	

Les pourcentages du sureau et du gingembre figurent sur l'étiquette, parce que ces deux ingrédients sont dans le nom du produit.

3 VALEURS VISÉES (À CONFIRMER PAR DES MESURES)

Teneur en sucre	55 ± 1 °Brix
pH	3,0 à 3,4
Masse volumique à 20 °C	environ 1,26 g/ml
Activité de l'eau (aw)	environ 0,93 (à mesurer)

La stabilité repose sur trois facteurs réunis : le sucre, l'acidité (pH inférieur à 3,5) et le remplissage à chaud. À confirmer par le test de stabilité (étape 3).

4 PROCÉDÉ (RÉSUMÉ)

1. Infuser les fleurs de sureau 24 h à froid dans l'eau, puis filtrer.
2. Presser le gingembre et filtrer le jus.
3. Dissoudre le sucre dans l'infusion à 70 °C, puis ajouter les jus de citron et de gingembre.
4. Chauffer à 85 °C et maintenir 5 minutes.
5. Remplir à chaud (80 °C au minimum), fermer et retourner la bouteille 3 minutes.
6. Refroidir, étiqueter et noter le lot.

Températures et durées à valider lors de l'essai pilote (étape 5).

5 CONSERVATION

Avant ouverture	12 mois, à l'abri de la lumière, à moins de 25 °C
Après ouverture	Au réfrigérateur, à consommer dans les 8 semaines
Statut	Durée proposée, à confirmer par le test de stabilité (étape 3)

6 ALLERGÈNES

Aucun ingrédient de cette recette ne figure dans la liste des allergènes de l'OIDAI. À recontrôler avec les fiches des fournisseurs à chaque changement d'ingrédient.

7 VALEURS NUTRITIONNELLES

Calculées à partir de la recette, non analysées.

	POUR 100 ML	PAR PORTION DE 25 ML
Énergie	1182 kJ / 278 kcal	296 kJ / 70 kcal
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	70 g	17 g
dont sucres	70 g	17 g
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g	< 0,01 g

8 CONTRÔLES À CHAQUE LOT

CONTRÔLE	VALEUR ATTENDUE
Teneur en sucre	55 ± 1 °Brix
pH	3,0 à 3,4
Volume net	50 cl
Fermeture	Capsule creusée au centre (vide présent), sans fuite
Aspect	Liquide limpide, jaune pâle à ambré
Marquage	Lot et date lisibles

Document fictif créé par Tamis pour illustrer un livrable. Les valeurs ne proviennent d'aucune mesure : elles ne remplacent ni une analyse ni un contrôle légal.