

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Miel d'Acacia – coupelle 20g/ Acacia Honey – Cupel 20g

Descriptif du miel/ Description of honey

Description du produit/ Product description :	Miel conformément à la législation relative au miel : <ul style="list-style-type: none">- Directive 2001/110/CE- Décret n°2003-587- Directive 2014/63/UE- Décret n°2015-902 <i>Honey up to honey regulation :</i> <ul style="list-style-type: none">- Directive 2001/110/CE- Decret n°2003-587- Directive 2014/63/UE- Decret n°2015-902
Dénomination légale/ Legal denomination :	Miel d'acacia <i>Acacia honey</i>
Composition/ Composition :	Miel 100% pur et naturel <i>Honey 100% pure and natural</i>
Origines géographiques/ Geographical origins :	Mélange de miels originaires et/ou non originaires de l'UE. <i>Blend of EU and/ or non-EU honeys</i>
Texture/ Texture :	Liquide <i>Liquid</i>
Odeur/ Smell :	Florale, faible persistance <i>Flowery, weak persistence</i>
Saveur/ Savour :	En rappel aux stimulés olfactifs. Intensité faible et persistance courte. <i>As smell notes. Low intensity and short persistence</i>
Couleur/ Color :	De 5 à 25 mm Pfund <i>From 5 to 25 mm Pfund</i>

Conditionnement/ Packaging

Poids/ Weight :	20g
Conditionnement/ Packaging :	Coupelle <i>Cupel</i>

Allergènes/ Allergens

Allergènes/ Allergens :	Non concerné selon le règlement (UE) n°1169/2011/ Not concerned according to the regulation (UE) n°1169/2011
--------------------------------	---

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

Energie/ Energy (Kcal)	320
Energie/ Energy (KJ)	1360
Matières grasses/ Fats (g)	Traces
Dont acides gras saturés/ Of which saturated (g)	Traces
Glucides/ Carbohydrates (g)	80
Dont sucres/ of which sugars (g)	80
Protéines/ Proteins (g)	Traces
Fibres/ Fibers (g)	Traces
Sel/ Salt (g)	0.02
Sodium/ Sodium (g)	0.008

Paramètres physicochimiques : valeurs normales et méthodes analytiques/ Physical and chemical analysis: standard values and analytical methods

Teneur en fructose + glucose/ Fructose + glucose content	≥ 60g/ 100g	HPLC – International Honey Commission
Teneur en saccharose/ Saccharose content	≤ 10g /100g	HPLC – International Honey Commission
Teneur en eau / Moisture content	≤ 20%	Réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977
Teneur en matière insoluble dans l'eau / Water-insoluble content	≤ 0.1g/ 100g	International Honey Commission
Conductivité électrique / Electrical conductivity	≤ 800 µS/ cm	Conductivimétrie - International Honey Commission
Acidité libre/ Free acid	≤ 50 meq/ kg	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
pH initial/ initial pH	De 3.2 à 5.1	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
Indice diastasique après traitement et mélange/ Diastasic index, after processing and blending	≥ 8 sur l'échelle de Schade	Enzymatique – International Honey Commission
Teneur en HMF après traitement et mélange/ HMF content, after processing and blending	≤ 40 mg/ kg	HPLC – International Honey Commission

Durée de vie/ *Shelf life*

DDM/	24 mois à partir de la date de conditionnement
BBD :	<i>24 months from production date</i>

Conditions de conservation/ *Storage conditions*

Température de livraison et de conservation/ <i>Delivery and storage temperature :</i>	Ambiante <i>Room temperature</i>
Conservation après ouverture/ <i>Preservation after opening :</i>	Durée de la DDM <i>Until BBD</i>

Autres informations/ *Other details*

Ionisation/ <i>Ionisation :</i>	Non ionisé et non issu de matière première ionisée <i>Not ionized and not from ionized raw material</i>
Régimes spéciaux/ <i>Special diets :</i>	Produit d'origine animale - Convient au régime végétarien – ne convient pas au régime végétalien <i>Animal product : suitable for vegetarian, not suitable for vegan</i>