

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Miel de fleurs / Polyfloral honey

Descriptif du miel/ Description of honey

Description du produit/ Product description :	Miel conformément à la législation relative au miel : - Directive 2001/110/CE - Décret n°2003-587 - Directive 2014/63/UE - Décret n°2015-902 Honey up to honey regulation : - Directive 2001/110/CE - Decret n°2003-587 - Directive 2014/63/UE - Decret n°2015-902
Dénomination légale/ Legal denomination :	Miel Honey
Composition/ Composition :	Miel 100% pur et naturel Honey 100% pure and natural
Origines géographiques/ Geographical origins :	France, Espagne France, Spain
Texture/ Texture :	Crémeux Creamy
Odeur/ Smell :	Notes boisées, persistante forte Woody notes, high persistence
Saveur/ Savour :	Boisée avec des notes de type balsamique, légèrement maltée, sans amertume – bonne longueur en bouche Woody with balsamic type notes, slightly malted, without bitterness – good length in mouth.
Couleur/ Color :	De 30 à 60 mm Pfund From 30 to 60 mm Pfund

Conditionnement/ Packaging

Poids/ Weight :	1Kg
Conditionnement/ Packaging :	Pot carton Cardboard cup

Allergènes/ Allergens

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

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

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	≤ 5g /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/ BBD :	24 mois à compter de la date de conditionnement <i>24 months from packaging 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>