

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Miel d'acacia / Acacia honey

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 Acacia honey |
| Composition/ Composition : | Miel 100% pur et naturel Honey 100% pure and natural |
| Origines géographiques/ Geographical origins : | Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE Blend of honey from EU and non EU |
| Texture/ Texture : | Liquide Liquid |
| Odeur/ Smell : | Faible Light |
| Saveur/ Savour : | Douce peu prononcée, légèrement fleurie et suave avec des notes végétales. Sweet, little pronounced, slightly flowery and suave with vegetal notes |
| Couleur/ Color : | De 5 à 25 mm Pfund From 5 to 25 mm Pfund |

Conditionnement/ Packaging

| | |
|---|----------|
| Poids/ Weight : | 500g |
| Conditionnement/ Packaging : | Squeezer |

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 saturates (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/ Water content | ≤ 20% | Réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977 |
| Teneur en matière insoluble dans l'eau/ Insoluble material content in water | ≤ 0.1g/ 100g | International Honey Commission |
| Conductivité électrique/ Conductivity | ≤ 800 µS/ cm | Conductivimétrie - International Honey Commission |
| Acidité libre/ Free acidity | ≤ 50 meq/ kg | pHmétrie – arrêté du 15/02/1977 |
| pH initial/ pH initial | 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 compter de la date de conditionnement |
| BBD : | <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>Ionization :</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> |