

# FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

## Miel de fleurs / Blossom honey

### Descriptif du miel/ Honey description

<b>Description du produit</b>  <i>Product description</i>	Miel conformément à la législation relative au miel : <ul style="list-style-type: none"><li>- Directive 2001/110/CE</li><li>- Décret n°2003-587</li><li>- Directive 2014/63/UE</li><li>- Décret n°2015-902</li><li>- Décret n°2022-482</li></ul> <i>Honey up to honey regulation:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Directive 2001/110/CE</li><li>- Decret n°2003-587</li><li>- Directive 2014/63/UE</li><li>- Decret n°2015-902</li><li>- Decret n°2022-482</li></ul>
<b>Dénomination légale</b> <i>Legal denomination</i>	Miel <i>Honey</i>
<b>Composition</b> <i>Composition</i>	100% Miel <i>100% honey</i>
<b>Origines géographiques</b>  <i>Geographical origins</i>	Argentine et/ou Brésil et/ou Chili et/ou Cuba et/ou Guatemala et/ou Mexique et/ou Nicaragua et/ou Uruguay et/ou Bulgarie et/ou Espagne et/ou Hongrie et/ou Italie et/ou Moldavie et/ou Pologne et/ou Portugal et/ou Roumanie et/ou Serbie et/ou Slovaquie et/ou Rép. Tchèque et/ou Ukraine et/ou Vietnam <i>Argentina and/or Brazil and/or Chile and/or Cuba and/or Guatemala and/or Mexico and/or Nicaragua and/or Uruguay and/or Bulgaria and/or Spain and/or Hungary and/or Italy and/or Moldova and/or Poland and/or Portugal and/or Romania and/or Serbia and/or Slovakia and/or Czech Republic and/or Ukraine and/or Vietnam</i>
<b>Texture</b> <i>Texture</i>	Liquide <i>Liquid</i>
<b>Odeur</b> <i>Smell</i>	Odeur d'intensité moyenne. <i>Medium intensity scent</i>
<b>Saveur</b> <i>Savour</i>	Notes chaudes et caramélisées. Forte sucrosité. Intensité et persistance fortes. <i>Warm and caramel notes. Strong sweetness. Strong intensity and persistency.</i>
<b>Couleur</b> <i>Colour</i>	De 30 à 75 mmPfund (Incertitude de mesure de +/- 5) <i>From 30 to 75 mmPfund (Measurement uncertainty of +/- 5)</i>

## Conditionnement/ *Packaging*

<b>Poids</b> <i>Weight</i>	1 kg
<b>Conditionnement</b> <i>Packaging</i>	Pot verre Glass jar

## Allergènes/ *Allergens*

<b>Allergènes</b> <i>Allergens</i>	Non concerné selon le règlement (UE) n°1169/2011 Not concerned according to Regulation (EU) n°1169/2011
---------------------------------------	--

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

<b>Energie/ Energy (Kcal)</b>	320
<b>Energie/ Energy (KJ)</b>	1360
<b>Matières grasses/ Fats (g)</b>	0
<b>Dont acides gras saturés/</b> <b>Of which saturates (g)</b>	0
<b>Glucides/ Carbohydrates (g)</b>	80
<b>Dont sucres/</b> <b>of which sugars (g)</b>	80
<b>Protéines/ Proteins (g)</b>	0
<b>Sel/ Salt (g)</b>	0.02

## Paramètres physicochimiques : valeurs normales et méthodes analytiques/ *Physicochemical analysis: standard values and analytical methods*

<b>Teneur en fructose + glucose</b> <i>Fructose + glucose content</i>	≥ 60g/ 100g	HPLC – International Honey Commission
<b>Teneur en saccharose</b> <i>Saccharose content</i>	≤ 5g /100g	HPLC – International Honey Commission
<b>Teneur en eau</b> <i>Water content</i>	≤ 20%	Réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977
<b>Teneur en matière insoluble dans l'eau</b> <i>Water-insoluble matter content</i>	≤ 0.1g/ 100g	International Honey Commission
<b>Conductivité électrique</b> <i>Electrical conductivity</i>	≤ 800 µS/ cm, ou ≥ 800 µS/ cm si présence de miel de miellat et/ou de miel de châtaignier ≤ 800 µS/ cm, or ≥ 800 µS/ cm if honeydew honey and/or chestnut honey is present	Conductivimétrie - International Honey Commission
<b>Acidité libre</b> <i>Free acid</i>	≤ 50 meq/ kg	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
<b>pH initial</b> <i>Initial pH</i>	De 3.2 à 5.1	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977

<b>Indice diastasique après traitement et mélange</b> <i>Diastasic index, after processing and blending</i>	≥ 8 sur l'échelle de Schade	Enzymatique – International Honey Commission
<b>Teneur en HMF après traitement et mélange</b> <i>HMF content, after processing and blending</i>	≤ 40 mg/ kg	HPLC – International Honey Commission

### Durée de vie/ *Shelf life*

<b>DDM</b>	24 mois à compter de la date de conditionnement.
<b>BBD</b>	<i>24 months from conditioning date.</i>

### Conditions de conservation/ *Storage conditions*

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

### Autres informations/ *Additional information*

<b>OGM</b> <i>GMO</i>	Présence possible de pollens O.G.M. – Produit d'origine animale : non étiquetable <i>GMO pollens possible presence - Animal product: it should not be labelled</i>
<b>Ionisation</b> <i>Ionisation</i>	Non ionisé et non issu de matière première ionisée <i>Not ionised and not from ionised raw material</i>
<b>Régimes spéciaux</b> <i>Special diets</i>	Produit d'origine animale : convient au régime végétarien – ne convient pas au régime végétalien <i>Animal product: suitable for vegetarian diet - not suitable for vegan diet</i>