

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Miel de fleurs / Blossom honey

Descriptif du miel/ Honey description

| | |
|--|---|
| Description du produit <i>Product description</i> | 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- Décret n°2022-482 <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- Decret n°2022-482 |
| Dénomination légale <i>Legal denomination</i> | Miel <i>Honey</i> |
| Composition <i>Composition</i> | 100% Miel <i>100% honey</i> |
| Origines géographiques <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> |
| Texture <i>Texture</i> | Liquide <i>Liquid</i> |
| Odeur <i>Smell</i> | Odeur d'intensité moyenne. <i>Medium intensity scent</i> |
| Saveur <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> |
| Couleur <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*

| | |
|--|----------|
| Poids <i>Weight</i> | 500g |
| Conditionnement <i>Packaging</i> | Squeezer |

Allergènes/ *Allergens*

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| Teneur en fructose + glucose <i>Fructose + glucose content</i> | ≥ 60g/ 100g | HPLC – International Honey Commission |
| Teneur en saccharose <i>Saccharose content</i> | ≤ 5g /100g | HPLC – International Honey Commission |
| Teneur en eau <i>Water content</i> | ≤ 20% | Réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977 |
| Teneur en matière insoluble dans l'eau <i>Water-insoluble matter content</i> | ≤ 0.1g/ 100g | International Honey Commission |
| Conductivité électrique <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 |
| Acidité libre <i>Free acid</i> | ≤ 50 meq/ kg | pHmétrie – arrêté du 15/02/1977 |
| pH initial <i>Initial pH</i> | De 3.2 à 5.1 | pHmétrie – arrêté du 15/02/1977 |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| Indice diastasique après traitement et mélange <i>Diastasic index, after processing and blending</i> | ≥ 8 sur l'échelle de Schade | Enzymatique – International Honey Commission |
| Teneur en HMF après traitement et mélange <i>HMF content, after processing and blending</i> | ≤ 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 conditioning 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/ *Additional information*

| | |
|---|---|
| OGM <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> |
| Ionisation <i>Ionisation</i> | Non ionisé et non issu de matière première ionisée <i>Not ionised and not from ionised 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 diet - not suitable for vegan diet</i> |