	<h1 style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</h1>		N° de code labo : R&DFT5219	
				MIEL Flacon Squeezer 500g	

DESCRIPTIF

Le miel est la denrée produite par les abeilles mellifiques à partir du **nectar** des fleurs ou des sécrétions issues des parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles (**miellat**), qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

Dénomination légale : Miel
Origine : Union Européenne et hors Union Européenne

Ingrédients

Matières premières mises en œuvre
Miel

Caractéristiques organoleptiques



Couleur : ambrée avec des teintes brun orangé
Parfum et saveur : arôme délicat qui secrète des saveurs fruitées intenses.

Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Sucres réducteurs (glucose/fructose)	>60%
Indice diastasique	>8
HMF (Hidroximetilfurfural)	<40 mg/Kg
Densité Moyenne	1.42 à 20°C
IR (Indice Réfractométrique)	1.50 +/- 3%
Couleur (mmPfund)	45 - 70
PH	3.9
Acidité totale :	29 meq/Kg

Caractéristiques microbiologiques

Critère de stabilité : Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA (Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

		<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>		N° de code labo : R&DFT5219	
				MIEL Flacon Squeezer 500g	

DATE DE DURABILITE MAXIMALE

36 mois

Mode de Conservation

Conserver dans un endroit sec à l'abri du soleil et de l'humidité

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	320 Kcal / 1340 KJ	
Glucides	79g	
<i>dont :</i>	<i>Fructose</i>	38.1%
	<i>Glucose</i>	31.2%
	<i>Saccharose</i>	1.3%
	<i>Maltose</i>	7.3%
Protéines	0 g	
Lipides	0,1 g	
Sodium	0.006g	
Fibres	0.7g	



Mentions sur l'étiquette

- Appellation du produit
- Poids net
- Poids net égoutté
- Nom du fabricant
- Date de durabilité maximale
- Liste des ingrédients
- « e » métrologique
- Pays producteur
- EAN code : **8436007952196**
- Valeurs nutritionnelles

Langues : Français/Espagnol/Anglais

Emballage

Les matériaux utilisés pour l'emballage de ce produit sont sur la liste positive éditée selon la législation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°10/2011)

		<h1 style="text-align: center;">FICHE TECHNIQUE</h1>		N° de code labo : R&DFT5219	
				MIEL Flacon Squeezer 500g	

Garanties / Certifications

Le produit est garanti sans OGM

Le produit n'a pas subi un traitement par ionisation

Le produit est garanti sans allergènes

Contaminants : le produit est conforme à la directive CE 2001/110/CE

ALLERGENES

	Contenu dans le Produit	Présence sous forme de Traces déclarée sur l'étiquette
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et dérivés (contenant du Lactose)	Non	Non
Fruits à coques et dérivés	Non	Non
Cèleri et produits à base de cèleri	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et dérivés	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfites (> 10 mg/kg de SO ₂)	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non

CONDITIONNEMENT et PALETTISATION

Référence	Nombre d'unités par carton	Nombre de cartons par couche	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Squeezer 500g	12	14	8	112 cartons, soit 1344 boîtes par palette