

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Miel de fleurs/ Polyflora 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 :	Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE. Blend of UE and non UE honeys
Texture/ Texture :	Liquide Liquid
Odeur/ Smell :	Mélange d'odeurs fleuries, fruitées sur un fond végétal Fruity and floral notes, on a vegetal background
Saveur/ Savour :	En rappel de l'odeur avec apparition de quelques notes boisées. Intensité et persistance assez soutenues. Fruity and floral notes, on a vegetal background with slightly woody notes. Intensity persistence fairly sustained
Couleur/ Color :	De 25 à 75 mm Pfund From 25 to 75 mm Pfund

Conditionnement/ Packaging

Poids/ Weight :	1kg
Conditionnement/ Packaging :	Pot plastique Glass jar

Allergènes/ Allergens

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

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
Sell/ Salt (g)	0.02
Sodium/ Sodium (g)	0.008

Paramètres physicochimiques : valeurs normales et méthodes analytiques/ Physical and chemical analyzes: standards 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/ 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 partir de la date de conditionnement
BBD :	<i>24 months from production date</i>

Conditions de conservation/ *Storage conditions*

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

Autres informations/ *Other details*

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