

FICHE TECHNIQUE

MIEL DU GATINAIS MIEL l'Apiculteur® Pot carton 750g Origines : France

A - Descriptif du miel :

Composition : miel 100 % pur et naturel conformément à la législation relative au miel. (Directive 2001/110/CE et décret n° 2003-587 ; Directive 2014/63/UE et décret n°2015-902)

- Texture : crémeuse
- Odeur : végétale, fond de ruche, persistance moyenne
- Saveur : végétale, persistance moyenne
- Couleur : de 30 à 75 mm Pfund.

B - Paramètres physico-chimiques : valeurs normales et méthode analytique :

➤ Teneur en fructose + glucose	≥ 60 g / 100 g	HPLC – International Honey Commission
➤ Teneur en saccharose	≤ 5 g / 100 g	HPLC – International Honey Commission
➤ Teneur en eau	≤ 20 %	réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977
➤ Teneur en matière insoluble dans l'eau	≤ 0.1 g / 100 g	International Honey Commission
➤ Conductivité électrique	≤ 800 µS / cm	Conductivimétrie - International Honey Commission
➤ Acidité libre	≤ 50 meq / kg	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
➤ pH initial	de 3.2 à 5.1	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
➤ Indice diastasique après traitement et mélange	≥ 8 sur l'échelle de Schade	Enzymatique – International Honey Commission
➤ Teneur en HMF après traitement et mélange	≤ 40 mg / kg	HPLC – International Honey Commission

C- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie : 320 kcal /1360 kJ – Graisses : traces (dont acides gras saturés : traces) - Glucides : 80 g (dont sucres : 80 g) - Protéines : traces - Fibres : traces -sel : 0.02 g.

D - Autres renseignements :

- Dénomination légale : Miel
- Process de filtration préservant la présence naturelle de pollens.
- Non ionisé et non issu de matière première ionisée.
- O.G.M. : présence possible de pollens O.G.M. –produit d'origine animale - non étiquetable.
- Non concerné par les composés allergènes tels que définis dans le règlement 1169/2011/UE
- Produit d'origine animale - Convient au régime végétarien – ne convient pas au régime végétalien.
- DLUO : 25 mois au 1^{er} du mois
- Température de livraison et de conservation : ambiante
- Conservation après ouverture : la durée de la DLUO à température ambiante
- Non concerné par l'exigence de fiche de données de sécurité (produit alimentaire destiné au consommateur final)