



FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION

MIEL Toutes Fleurs – Pot plastique 3kg
Code interne 5215 - Marque DIAMIR

FOURNISSEUR

NUDISCO, S.L.

Registre sanitaire

40.18204/V
Generalitat Valenciana (Espagne)



DOCUMENT DU SERVICE QUALITE

Description du produit

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.

Ingrédients

<u>Ingrédients</u>	<u>Origine</u>	<u>Proportion</u>
Miel	Union européenne et hors Union européenne	100%

Format et présentation

Poids brut :	3115 g	Poids net égoutté :	N/S
Poids net :	3000 g	Calibre :	N/S
Format :	Pot plastique 3kg	EAN 13 :	8436007952158



FICHE TECHNIQUE

Date de Durabilité Maximale - DDM

2 ans

Composition nutritionnelle pour 100g

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100g de produit

Valeur énergétique			1 263 kJ
Valeur énergétique			297 Kcal
Lipides			0,4 g
Glucides			73.3 g
- <u>Dont</u>	<i>Fructose</i>		38,1%
	<i>Glucose</i>		31,2%
	<i>Saccharose</i>		1,3%
	<i>Maltose</i>		7,3%
Protéines			0.13 g
Sel			0,125 g

Données analytiques

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)

Caractéristiques Physico-Chimiques et Contaminants

Sucres réducteurs (glucose/fructose)	> 60%
Indice diastasique	> 8
HMF (Hidroximetilfurfural)	15-20
Densité Moyenne	1,42 à 20°C
IR (Indice Réfractométrique)	1,50 +/- 3%
Couleur (mmPfund)	45 - 70
PH	3,1-5,5
Acidité totale :	< 50 meq/kg



FICHE TECHNIQUE

Allergènes

	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

Le produit est garanti sans allergènes.

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

Autres caractéristiques

Couleur : Ambrée avec des teintes brun orange
 Texture : Epaisse
 Saveur et arôme : Arôme délicat qui sécrète des saveurs fruitées intenses

Les emballages utilisés respectent la législation relative aux matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°1935/2004).

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)

Organismes génétiquement modifiés

Le produit est garanti sans OGM.

Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation.



FICHE TECHNIQUE

Mode de conservation et mode d'utilisation

Par nature, le miel peut cristalliser.
Si vous le préférez liquide, le réchauffer au bain marie.
Conserver à température ambiante.

Mentions sur l'étiquette

- Appellation du produit
- Poids net
- Nom du fabricant
- Date Limite de Consommation
- « e » métrologique
- Origine
- EAN Code
- Valeurs nutritionnelles

Langues : Français/Espagnol/Anglais

Conditionnement et palettisation

Référence	Poids net total de l'UVC	Nombre de pots par carton	Nombre de cartons par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Miel Pot plastique	3kg	6	9	5	270 pots

Document élaboré par
le Dpt Qualité NUDISCO
Le 24/10/2019