

FAMILLE MARY Beau Rivage 49450, Saint André de la Marche	FICHE TECHNIQUE MIEL ORANGER BIO	Date: 11/04/2011
---	---	-------------------------

Botanique:	Nom latin Citrus aurantium sinensis	Famille RUTACEES	Nom Français ORANGER BIO
-------------------	---	----------------------------	------------------------------------

Ingrédient(s): 100 % Miel

Organisme Certificateur: Ecocert sas F.32600

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g:

Lipides: 0
 Protides: 0
 Glucides: 76g

Valeur énergétiques moyenne pour 100g:

305 Kcal soit 1275 KJ

Densité Moyenne: 1,4

Critères organoleptiques:

Odeur	peu d'arome
Gout	citroné
Consistance	liquide
Coloration	jaune - orange
Cristallisation	lente, cristaux fins à moyens

Critères physico-chimiques:

Humidité	< 20
pH	3,5 à 4,2
Conductivité	100 à 350 µS/cm
HMF	< 40 mg/Kg Usage pour le consommateur
	< 80 mg/Kg Usage industriel
Amylase	3 à 16 Indice
Acidité libre	9 à 32 mEq/Kg
Acidité combinée	mEq/Kg
Acidité totale	mEq/Kg

Composition moyenne en %

Fructose	33 à 44	F/G	1 à 1,96
Glucose	27 à 44	G/E	

Maltose		Raffinose	
Saccharose	0 à 8,4	Erlose	
Isomaltose		Oligo éléments	Traces
Melezitose		Vitamines	Traces

Conservation: DLUO de 3 ans à partir de la livraison
 A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
 Température idéale de conservation 12 à 18°C
 Hygrométrie idéale de conservation < 60 %

Contenant: Fût en métal avec peinture intérieure pour contact alimentaire ou en seau plastique

Allergène: Absence d'ingrédients allergènes au sens du décret 2008-1153 et de la directive 2005/26/CE