

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

Botanique:	Nom latin	Famille	Nom Français
			TOUTES FLEURS 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

Gout fruité

Consistance

Coloration aune clair à jaune foncé

Cristallisation lente

Critères physico-chimiques:

Composition moyenne en %

Humidité < 20

Fructose 32,5 -45,2 **F/G**

pH 4 - 5

Glucose 24,3-39,9 **G/E**

Conductivité >500 µS/cm

HMF < 40 mg/Kg Usage pour le consommateur
 < 80 mg/Kg Usage industriel

Maltose 0,1-2,3 **Raffinose** 0,3 - 0,7

Saccharose 0,05-6,2 **Erlose** 0,1 - 6

Amylase >8 Indice

Isomaltose 0,2 - 2,2 **Oligo éléments** Traces

Acidité libre 40 mEq/Kg

Melezitose 0,1 - 1 **Vitamines** Traces

Acidité combinée mEq/Kg

Acidité totale mEq/Kg

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