

FAMILLE MARY Beau Rivage 49450, Saint André de la Marche	FICHE TECHNIQUE MIEL FORETS D'ITALIE BIO	Date: 29/04/2011
---	---	-------------------------

Botanique:	Nom latin	Famille	Nom Français
			FORETS D'ITALIE BIO

Ingrédient(s): 100 % Miel

Organisme Certificateur: Ecocert sas F.32600

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g:

Lipides: 0
 Protides: 0,4g
 Glucides: 76g

Valeur énergétiques moyenne pour 100g:

305 Kcal soit 1275 KJ

Densité Moyenne: 1,4

Critères organoleptiques:

Odeur	feuilles sèches des sous bois
Gout	fort, boisé, suave
Consistance	crémeuse
Coloration	sombre, brun
Cristallisation	lente et gros cristaux

Critères physico-chimiques:

Humidité	<20%
pH	4,2 à 6
Conductivité	>800 μ S/cm
HMF	<40 mg/Kg Usage pour le consommateur
	< 80 mg/Kg Usage industriel
Amylase	17 à 66 Indice
Acidité libre	28 mEq/Kg
Acidité combinée	mEq/Kg
Acidité totale	mEq/Kg

Composition moyenne en %

Fructose	31 à 38	F/G
Glucose	26 à 33	G/E

Maltose		Raffinose
Saccharose	0 à 1	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