

Famille MICHAUD Apiculteurs. - Domaine St-Georges – CS30027 - 9, Chemin de Berdoulou - 64290 GAN - FRANCE
Tél. : 33 (0)5 59 21 91 00 - Télécopie : 33 (0)5 59 21 66 60 - Internet <http://www.famillemichaud.com>

DATI TECNICI

MIELE DI FIORI “DOYPACK” – 1 kg
010410IT

MISCELA DI MIELI ORIGINARI E NON ORIGINARI DELL'EU

A - Descrizione del Miele :

Composizione : 100 % puro e naturale come da legislazione (regolamento 2001/110/CE) riguardante il miele.

- Consistenza : liquida
- Odore : predominio del fiorito odore, leggera, delicata - buona persistenza
- Sapore : miscela di profumi floreali, piante e leggermente legnose con alcune note di caramello caldo
- Colore : 35 a 60 mm Pfund

B - Analisi fisiche e chimiche : valori standard e metodi di analisi :

➤ Contenuto Fruttosio e Glucosio	≥ 60 g / 100 g	HPLC – International Honey Commission
➤ Saccarosio	≤ 5 g / 100 g	HPLC – International Honey Commission
➤ Acqua	≤ 20 %	réfractometry (Chataway) – decreto of 15/02/1977
➤ Materiali insolubili disperse in acqua	≤ 0.1 g / 100 g	International Honey Commission
➤ Conducibilità	≤ 800 µS / cm	Conductivimetry - International Honey Commission
➤ Acidità libera	≤ 50 meq / kg	pHmetry – decret of 15/02/1977
➤ Indice diastatico, dopo lavorazione e miscelazione	≥ 8 on Schade's scale	Enzymatic – International Honey Commission
➤ contenuto HMF, dopo lavorazione e miscelazione	≤ 40 mg / kg	HPLC – International Honey Commission

C- Nutrizione : composizione standard per 100 g :

Energia: 320 kcal /1360 kJ – Grassi: tracce (di cui saturi: tracce) - Carboidrati: 80 g (di cui zuccheri: 80 g) - Proteine: tracce -
Fibre: tracce -Sale: 0.035 g.

D - Ulteriori informazioni :

- Denominazione Legale: Miele
- Processo di filtrazione per preservare la presenza di pollini naturali
- Miele non ionizzato e assenza di materie prime ionizzate.
- G.M.O. : G.M.O. possibile presenza polline - Prodotto animale: non deve essere etichettato.
- Non soggetto ad allergeni come definite dal regolamento 2003/89/CE - 2006/142/CE –2007/68/CE
- Prodotto animale: adatto per vegetariani - non adatto per vegan.
- Data scadenza : 24 mesi dalla produzione espresso come segue: DD/MM/YYYY.
- Numero di lotto: L+5numeri massimo + 1lettera (Numero cronologico determinato alla realizzazione)
- Temperatura di conservazione : ambiente
- Non soggetto a schede di sicurezza

Visa : Caroline PUCHEU
Dipartimento Qualità
Convalidato su : 05/02/2015

- page 1 / 1 -