



FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION

MIEL toutes fleurs
Squeezer 500g
Code interne 5219 - Marque DIAMIR



FOURNISSEUR

NUDISCO, S.L.

Registre sanitaire

40.18204/V Generalitat Valenciana (Espagne)

DOCUMENT DU SERVICE QUALITE

Description du produit

Miel de mille fleurs, élaboré à partir du nectar de différentes espèces de fleurs.

Ingrédients

<u>Ingrédients</u>	<u>Origine</u>	<u>Proportion</u>
Miel de fleurs	UE / no UE	100

Format et présentation

Poids brut :	533 g	Poids net égoutté :	500 g
Poids net :	500 g		
Format :	Squeezer 500g	EAN 13 :	8436007952196
		Code douanier :	04090000



FICHE TECHNIQUE

Date de Durabilité Maximale - DDM

2 ans

Composition nutritionnelle

<u>Caractéristiques nutritionnelles</u>	<u>Pour 100g de produit</u>
Valeur énergétique	1 346.4 kJ
Valeur énergétique	322 Kcal
Lipides	0 g
- <u>Dont saturés</u>	0 g
Glucides	80 g
- <u>Dont sucres</u>	80 g
Protéines	0.4 g
Sel	0 g

Ces valeurs peuvent varier en fonction des changements dans la nature du produit.

Données analytiques

Caractéristiques microbiologiques

Critères	Tolérance
Moisissures et levures	< 100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25 g.
Entérobactéries totales	Absence
E. coli	Absence
Shigella	Absence dans 25 g.
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Spores de Clostridium	Absence
Aérobies totaux	< 10 000 ufc/g

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

Critères	Tolérance
Sucres réducteurs : Fructose -Glucosa (%)	> 60.00 %
Hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	< 40 mg/kg
Résidus d'Antibiotiques	Absence
Colorimétrie (mm Pfund)	50 - 90 Pfund
Humidité (%)	< 20
Acidité	< 50 meq d'acides/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 autres que ceux mentionnés sur le tableau ci-dessus.
Contaminants : le produit est conforme à la directive CE 2001/110/CE

Autres caractéristiques

Couleur : 50-90 Pfund
Odeur et saveur : Florale, douce et pénétrante
Texture : Cristallisation lente en petits cristaux

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

Maintenir entre dans un endroit frais, sec, sans lumière directe du soleil.
Les températures élevées (> 45°C) ou humidités excessives (> 80%) peuvent écourter significativement la durée de vie du produit.

Par nature, le miel peut cristalliser. Si vous le préférez liquide, il suffira de le réchauffer au bain-marie.

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 d'unités par carton	Nombre de cartons par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Miel Squeezer 500g	500 g	12	14	8	1 344 flacons

Document élaboré par
le Dpt Qualité
Le 17/12/2021