FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION	MIEL toutes fleurs Pot plastique (PET) 1kg Code interne 5524 - 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

Ingrédients	Origine	Proportion
Miel de fleurs	UE/No UE	100

Format et présentation

Poids brut :	1 350 g	Poids net égoutté :	1 000 g
Poids net :	1 000 g		
Format :	Pot plastique 1kg	EAN 13 :	8436033876497
		Code douanier : 04090000	

T +34 902 193 874 F +34 902 198 664 Pol. Ind. El Regadiu - C/ Comarca dels Ports, 14 - Ap. Correos 82 46880 BOCAIRENT (Valencia) SPAIN nudisco@nudisco.com www.nudisco.com

Date de Durabilité Maximale - DDM

2 ans

Composition nutritionnelle

Caractéristiques nutritionnelles		Pour 100g de produit
Valeur énergétique		1 346.4 kJ
Valeur énergétique		321.6 Kcal
Lipides		0 g
- *Dont saturés*	*0 g*	
Glucides		80 g
- *Dont sucres*	*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
Aérobies totaux	< 10000 ufc/g
Moisissures	< 100 ufc/g
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

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

T +34 902 193 874 F +34 902 198 664 Pol. Ind. El Regadiu - C/ Comarca dels Ports, 14 - Ap. Correos 82 46880 BOCAIRENT (Valencia) SPAIN nudisco@nudisco.com www.nudisco.com

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 souffre et sulfites (> 10 mg/kg de SO2)	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.

T +34 902 193 874 F +34 902 198 664 Pol. Ind. El Regadiu - C/ Comarca dels Ports, 14 - Ap. Correos 82 46880 BOCAIRENT (Valencia) SPAIN nudisco@nudisco.com www.nudisco.com

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 fabriquant
- 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 Pot plastique 1kg	900 g	6	13	8	624 pots

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

T +34 902 193 874 F +34 902 198 664 Pol. Ind. El Regadiu - C/ Comarca dels Ports, 14 - Ap. Correos 82 46880 BOCAIRENT (Valencia) SPAIN nudisco@nudisco.com www.nudisco.com