

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : MIEL

Descriptif produit : Pot plastique. Colis de 6 pots

Liste des ingrédients : Miel 100 % pur et naturel

Ingrédients principaux / primaires	Origine
MIEL	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 64]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04090000 - Miel naturel

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	118 mm	Hauteur de l'unité de consommation	120 mm
Largeur de l'unité de consommation	118 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le pot avec précaution et prélever la quantité nécessaire de miel. Il se conserve à température ambiante. Etant un produit naturel qui peut cristalliser, il suffit de le réchauffer pour le rendre à nouveau liquide. Le miel est mis à contribution dans les cuisines et pâtisseries du monde entier, en substitution partielle ou total du sucre classique. Il apporte notamment de la douceur aux préparations en gommant une partie de l'astringence, de l'amertume et de l'acidité. Il s'utilise en tartinage, ingrédient, assaisonnement, marinade, sirop... D'autre part, il ralentit la cristallisation du sucre, apportant du moelleux aux préparations (glaces, sorbets, biscuits...). Rendement : 1 kg de miel = 50 portions de 20 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,360	320	0.01	0.01	80	80	0.01	0.01	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	8.19	6	Pot		365x244x129	13088540426027
Pièce unitaire	1	0	1	Pot			
Couche	60	0	60	Pot	10		
Palette	540	0	540	Pot	90	1200x800x1310	13088540426027
Pot	1	1.35	1	Pot			3088540426020