# Miel liquide de fleurs en pot 1 kg ST MAMET

## Article : 42661

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Miel de fleurs

**Descriptif produit :** Colis de 6 pots plastiques

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Miel. Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|---|---|
| Miel | Union Europ., Hors UE |

**Pays de transformation :** Belgique

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**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 :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04090000 - Miel naturel



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Miel liquide de fleurs en pot 1 kg ST MAMET

## Article : 42661

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|---|---|---|---|
| Humidité | 20 % | Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 118 système métrique |
| Hauteur de l'unité de consommation | 124 système métrique | Largeur de l'unité de consommation | 118 système métrique |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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 cristaliser, il suffit de le réchauffer pour le rendre à nouveau liquide. Le miel est mis à contribution dans les cuisines et les 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 cristalisation du sucre, apportant du moelleux aux préparations (glaces, sorbets, biscuits...).

## 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 | | | | | | | |
| 1,386 | 326 | 0 | 0 | 81 | 80 | 0 | 0.5 | 0.01 |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Type de matières grasses :** Aucune



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Miel liquide de fleurs en pot 1 kg ST MAMET

## Article : 42661

## 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 | 6.55 | 6 | Pot | | 365x140x250 | 03080920992965 |
| Couche | 54 | 0 | 54 | Pot | 9 | | |
| Palette | 486 | 550.55 | 486 | Pot | 81 | 1200x800x1360 | 03080920992972 |
| Pot | 1 | 1.04 | 1 | Pot | | | 3080920992989 |
| Boite | 1 | 0 | 1 | Pot | | | |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Pot | | | |



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*