



Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Miel de fleurs liquide
Descriptif produit : Colis de 6 pots
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Miel 100%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Miel	UE / Hors UE

- Pays de transformation :** Belgique, France [Département(s) : 64]
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 : Casher, Halal, 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.2 (3.2 à 5.1)	Humidité	20 % (inférieure à 20%)

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 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 totale 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...).

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	0.5	0.5	80	80	0.5	0.5	0.02

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	8.191	6	Pot / Bocal / Coupelle		365x244x126	3061435103299
Bocal	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Couche	60	0	60	Pot / Bocal / Coupelle	10		
Palette	540	762.19	540	Pot / Bocal / Coupelle	90	1200x800x1274	73088541003564
Pot	1	1.345	1	Pot / Bocal / Coupelle		117x117x121	3061435003292
Pièce unitaire	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Pièce	1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			