



Fiche technique

MIEL BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Miel filtré issu de l'agriculture biologique
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect/couleur : lumineux, jaune-orangé Odeur : typique, fine Goût : typique
Analyses :	Teneur réduite en sucres : Moins de 65 % Teneur en saccharose : max. 5 % Teneur en eau : max. 20 % Matière sèche : Moins de 80 % Teneur en matières non solubles : max. 0,1 % Teneur en minéraux : max. 0,6 % pH : 3,5 - 4,5 Diastase : moins de 8 Hydroximéthylfurfural (HMF) : max 40 mg/kg
Pesticide(s) :	Conforme aux normes admises.
Analyse bactériologique :	Germes totaux : 10.000/g Coliformes : neg. dans 0.1 g Salmonelles : 10 g : neg.
Conservation :	Dans un endroit frais (< 18 °C) et sec.
Origine :	Brésil
Conditionnement :	285 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire