



Fiche technique

PF2380 - Miel de montagne 250 g / **Biologique** -
MARKAL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination légale de vente :

MIEL DE FLEURS DE MONTAGNE FILRÉ LIQUIDE

Ingrédient(s) :

Miel de fleurs biologique (récolté en zone de montagne en France). Miel non pasteurisé. Le miel peut cristalliser dans le temps. Il s'agit d'un phénomène naturel.

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation : Ce miel aux notes fleuries est une alternative pour sucrer d'une façon légère vos desserts et boissons chaudes.

Mode de conservation : A conserver dans un endroit frais (15-20°) sec et à l'abri de la lumière.

Process de fabrication :

Extraction du miel à froid/Conditionnement en vrac/Fonte du miel/Filtration/Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur www.markal.fr

Caractéristiques nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie	1398KJ/329kcal
Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
Glucides	81,7g
Dont sucres	79,8g
Fibres alimentaires	0g
Protéines	0,56g
Sel	0g

CERTIFICATION

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

1035 Avenue des Alpes . 26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Tel : +33 (0) 475 587 220 . Fax : +33 (0) 475 588 185

www.markal.fr

Codification douanière : 04090000

Agriculture : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution :

"ECOCERT FRANCE

BP 47

Lieu dit Lamothe Ouest - Route de Clermont Savès

32600 L'Isle Jourdain"

FR-BIO-01

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Non ionisé	Sans additif	Sans colorant	Non radioactif
oui	oui	oui	oui

Allergènes :

Déclaration des allergènes : Les ingrédients de ce produit ne sont pas des allergènes au sens de la réglementation européenne en vigueur.

Traces possibles : Les ingrédients de ce produit ne présentent pas de risque de traces de contaminations croisées avec des allergènes.

Critères microbiologiques

Critère(s)	Cible(s)
Bacillus cereus présomptifs	< 100 UFC/g
Coliformes totaux	< 10000 UFC/g
Entérobactéries	< 1000 UFC/g
Escherichia coli β -glucuronidase positive à 37°C	< 100 pg/g
Micro-organismes à 30°C(Flore totale)	< 100000 UFC/g
Salmonella	Absence dans 25 g

Pesticides

Critère(s)	Cible(s)
Résidus de pesticides	max 0,01 mg/kg

Mycotoxines

Critère(s)	Cible(s)
	Non concerné



Métaux lourds	
Critère(s)	Cible(s)
Plomb	max 0,1 mg/kg

CONDITIONNEMENT

Données UVC			
Conditionnement	Type de conditionnement	Matériau d'Emballage	Code article
250g			1MIEMC250
EAN 13	DDM garantie à livraison	DDM au conditionnement	Dimensions
3329487772505	60 jours	24 mois	h x l x p cm x cm x cm

Données Colis			
Conditionnement	Type de conditionnement	Matériau d'Emballage	Code article
250g/6			MIEMC250
DUN 14	DDM garantie à livraison	DDM au conditionnement	Dimensions
13329487772502	60 jours	24 mois	h x l x p cm x cm x cm

Données Palette			
Conditionnement	Type de conditionnement	Matériau d'Emballage	Dimensions
Poids brut : kg Poids net : kg			Hauteur (palette incluse) cm Type et dimension palette:

La DDM est garantie dans les conditions de conservation suivantes au frais, au sec (<15°C) et à l'abri de la lumière.

Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/ sac	Total en unité/UVC
28	7	196	1176

