



Fiche technique

PF2378 - Miel d'acacia 250 g / **Biologique** - **MARKAL**

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination légale de vente :

MIEL D'ACACIA FILRÉ LIQUIDE

Ingrédient(s) :

Miel d'acacia biologique. Miel non pasteurisé. Mélange de miels originaires de L'UE (Honrie). 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

Codification douanière : 04090000

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

Agriculture : UE

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			1MIEAC250
EAN 13	DDM garantie à livraison	DDM au conditionnement	Dimensions
3329487752507	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			MIEAC250
DUN 14	DDM garantie à livraison	DDM au conditionnement	Dimensions
13329487752504	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

