

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : mars 25 / March 25
Ref : 00121.01	
MIEL DE FLEURS squeezer 500 g ALL FLOWERS HONEY squeezer 500 g	
Marque / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / <i>Product name</i> :	Miel de fleurs, filtré et pasteurisé <i>All flowers honey, filtered and pasteurized</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	100% miel / <i>100% honey</i>
Origine/ <i>Origin</i> :	Espagne, Argentine, Cuba, Uruguay, Ukraine, Mexique – Fabriqué en Espagne – Le miel n’est pas recommandé pour les enfants de moins d’un an / <i>Spain, Argentina, Cuba,</i> <i>Uruguay, Ukraine, Mexico – Produced in Spain - Honey is</i> <i>not recommended for children under one year</i>
Numéro d’agrément / <i>Agreement number</i> :	ES 23.01183/V CE
Numéro de lot / <i>batch number</i> :	Code embossage inscrit sur le couvercle <i>Embossing code written on the bucket</i>
Qualités organoleptiques / <i>Sensory characteristics</i> :	Consistance : fluide - Goût : doux, caractéristique - couleur : 20-90mm Pfund / <i>Consistency : fluid - Flavour :</i> <i>typical - color : 20-90 mm Pfund</i>
Allergènes :	Absence d’allergènes selon le règlement INCO UE / 1169 / 2011 / <i>Without any allergen in accordance with EU</i> <i>regulation INCO UE / 1169 / 2011</i>
Ionisation :	Produit non ionisé <i>Ffree from ionization</i>

Analyse physico-chimique / Physicochemical features			
Humidité / <i>humidity</i> :	Max 20%	Saccharose / <i>saccharose</i> :	Max 5 %
Fructose et glucose total / <i>Total fructose and glucose</i>	Min 60%	Activité diastasique / <i>Diastatic activity</i> :	Min 8 DZ
Conductivité / <i>conductivity</i> :	Max 0.8 ms/cm	Pollen total / <i>Total pollen</i> :	Présence indéfinie en quantité et en type / <i>undefined presence,</i> <i>quantity and type-wise</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ <i>Energy</i> :	1414 Kj / 333 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	0 g dont acides gras saturés: 0 g / <i>0 g of which saturated fat : 0 g</i>
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	83 g dont sucres: 79 g / <i>83 g of which sugars : 79 g</i>
Protéines / <i>Proteins</i> :	<0.5 g
Sel / <i>Salt</i> :	0.04 g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Squeezer plastique - Sécurité d'ouverture : bandeau <i>Plastic squeezer - opening safety: band</i>
Poids net / <i>Net weight</i> :	500g
Gencod / <i>EAN code</i> :	3191220007010
DDM / <i>Best Before</i> :	2 ans après la date de production <i>2years after production date</i>
N°Emballleur / <i>Packing number</i> :	13216 F
Conditions de conservation et recommandations / <i>Storage conditions and recommendartions</i> :	<p>A conserver à température ambiante (recommandation : > 18°C). En dessous de cette température, le miel peut cristalliser de façon naturelle.</p> <p>Le saviez-vous ? la formation de cristaux est un processus naturel qui n'implique aucun risque sanitaire et n'interfère en rien sur la qualité du produit. Cela n'est pas considéré comme un défaut de fabrication et il peut être résolu en chauffant pour dissoudre les cristaux naturellement formés.</p> <p>Store at room temperature (recommendation: > 18°C). Below this temperature, honey can crystallize naturally.</p> <p>Did you know? the formation of crystals is a natural process which does not involve any health risk and does not interfere in any way with the quality of the product. This is not considered a manufacturing defect and can be resolved by heating to dissolve the naturally formed crystals.</p>

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	14
Dimensions colis / <i>Packaging size</i> :	L : 40 cm x l : 17 cm x h :14 cm <i>L:40 cm x w: 17 cm x h: 14 cm</i>
Palettisation / <i>Palletization</i> :	96 colis par palette : 8 couches x 12 <i>96 colis per pallet : 8 layers x 12</i>