

MIEL POUDRE

Produit obtenu par déshydratation sur support maltodextrine

Mâj : Origines possibles

LISTE DES INGRÉDIENTS (par ordre décroissant)

Ingrédients	Maltodextrine de maïs (52%)	Miel (48%)
Origines possibles	Amérique du Nord	Amérique du Nord

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : blanc-beige à or-brun
- Aspect : poudre
- Produit sujet à mottage

VALEURS NUTRITIONNELLES

MOYENNES

(Pour 100g de produit)

Source : Fournisseur

Énergie : 1615kJ - 380kcal

- ♦ Matières grasses : 0g
(Dont Acides Gras Saturés : 0g)
- ♦ Glucides : 95g
(Dont sucres : 33g)
- ♦ Protéines : 0g
- ♦ Fibres alimentaires : 0g
- ♦ Sodium: 0,05g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,12g

CRITÈRES

MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	10 000
Entérobactéries / g	100
E. coli / g	100
Levures / g	500
Moisissures / g	500
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg
(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le produit « MIEL POUDRE » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois.

INFORMATIONS

COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédients, selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.