

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 23/03/2020 20:25Aperçu créé le : 20/09/2021  
16:18

## Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Miel d'Acacia Bio Hongrie	3
L : Produits Finis	6
L.1 : Produit fini	6

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25	Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18
D : Liste des Allergènes			

**Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Miel d' Acacia Bio Hongrie 250g**

<b>Version : 2</b>	<b>Statut : Signé</b>	<b>Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25</b>	<b>Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18</b>
<b>I : Etiquetage</b>		<b>I.1 : Miel d'Acacia Bio Hongrie</b>	

### Fiche Technique Etiquetage de Miel d'Acacia Bio Hongrie

<b>Section :</b>	Miel d'Acacia Bio Hongrie		
<b>Dénomination commerciale :</b>	Miel d'acacia		
<b>Dénomination légale :</b>	Miel d'Acacia de Hongrie issu de l'agriculture biologique		
<b>Fabriqué en :</b>	N/R		
<b>Ingrédients :</b>	Ce miel a été conditionné en France à partir de miel bio de Hongrie		
<b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>	Non		
<b>Poids variable :</b>	Non		
<b>Poids net :</b>	250 g		
<b>Poids net égoutté :</b>			
<b>Contenance :</b>	<b>Volume net :</b>		
<b>Titre alcoométrique volumique :</b>			
<b>e métrologique :</b>	Oui	<b>application à :</b>	Poids net UVC
<b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b>	250g e		
<b>Consigne de tri</b>			
<b>DLC ou DLUO / DDM</b>			
<b>Non applicable :</b>	Non		
<b>Localisation :</b>	Sur le bouchon		
<b>Formule légale :</b>	A consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le bouchon		
<b>Expression :</b>	JJ/MM/AA		
<b>Numéro de lot</b>			
<b>Localisation :</b>	sur le bouchon		
<b>Expression :</b>	LOT 105953 ; 1er chiffre: n° du jour de préparation du lot (lundi = 1, mardi = 2...), chiffres 2, 3 et 4: quantième de l'année de préparation du lot, 5ème chiffre: n° d'ordre du lot préparé dans la journée, 6ème chiffre: dernier chiffre de l'année en cours, Incrémentation : numéro d'ordre		
<b>Autres mentions obligatoires :</b>	Logo Agriculture Bio et logo Bio UE FR - BIO - 01 Agriculture UE		
<b>Autres infos consommateurs :</b>	Service Consommateurs Carrefour - Interdis TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France N° Cristal 09 69 39 7000 Trions nos emballages !		
<b>Code(s) Emballeur(s) / localisation :</b>	Conditionné par EMB 39439A pour Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France		
<b>Température de conservation et emplacement :</b>	A conserver à température ambiante		

### Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Squeezer Acacia Hongrie Bio 250g 23-09-2019- .pdf	Emballage finalisé = BAT	24/09/2019	Léa Prudent

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25

Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18

I : Etiquetage

I.1 : Miel d'Acacia Bio Hongrie

## Nutritionnel de Miel d'Acacia Bio Hongrie

## Portion 1/1 : ( 100g )

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1365	1365			Non étiqueté
Energie (kcal)		N/R	321	321			Non étiqueté
Matières Grasses (g)		N/R	0	0			Non étiqueté
Acides gras saturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	80	80			Non étiqueté
Sucres (g)		N/R	80	80			Non étiqueté
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R					Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 3	< 0.5g			Non étiqueté
Sel (g)		N/R	0, 01	< 0.01g			Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

**Commentaire(s) - Nutritionnel :**

Les VN ont été fixées d'après la littérature et la profession.  
Elles ont été obtenues via le Ciquel Miel en prenant en compte les tolérances ANIA

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 23/03/2020 20:25Aperçu créé le : 20/09/2021  
16:18

I : Etiquetage

I.1 : Miel d'Acacia Bio Hongrie

## Vitamines et minéraux Miel d'Acacia Bio Hongrie

## Portion 1/1 : ( 100g ) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R

## Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25

Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

## Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Squeezer Acacia Hongrie Bio (3).jpg	Photo produit conditionné	13/02/2020	Léa Prudent
Squeezer Acacia Hongrie Bio (2).jpg	Photo produit conditionné	13/02/2020	Léa Prudent
Squeezer Acacia Hongrie Bio (1).jpg	Photo produit conditionné	13/02/2020	Léa Prudent

## Conservation de Produit fini

Définition du lot : <b>DDM :jj/mm/aa ex : 01 / 09 / 03 (correspond au jour de cdtmt +24 mois) sur le bouchon</b> <b>Ex n°de lot 105953 : n°jour de prépa du lot (1= lundi)+quantième de l'année de préparation du lot (059)+n° ordre du lot prépa jour (5), année 3 pr 2013 : sur bonchon</b>			
<b>Conservation:</b>			
	<b>A compter de</b>	<b>Inclus/Exclu</b>	<b>Précisions</b>
DLC ou DLUO / DDM :	<b>24 Mois</b>	<b>Conditionnement</b>	
<b>Conditions de conservation :</b> Température ambiante? : Oui			

**Commentaire(s) - Conservation :**

La durée de vie est validée par la profession  
Il n'est pas nécessaire de passer sur une DDM de 18 mois car le F/G du miel d'acacia est à 1, 4 (tandis que des miels toutes fleurs sont en général à 1, 2 )

## Caractéristiques physico-chimiques de Produit fini

**Caractéristique : Contrôle de la tare**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Tare effectuée a chaque début de lot**  
**vérification hebdomadaire des balances**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>0</b>	

**Caractéristique : Couleur**Méthode : **Méthode Lovibond**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 3, 5 cm</b> <b>Pfund</b>	

**Caractéristique : Poids net**Méthode : **Décret 78-166**Précision : **Pesée manuelle**  
**250g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>241 g</b>		<b>250 g</b>		<b>259 g</b>

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 23/03/2020 20:25Aperçu créé le : 20/09/2021  
16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			<b>TU1 = 241g</b> <b>TU2 = 232g</b>

**Caractéristique : Analyse pollinique**Méthode : **Commission internationale de botanique apicole**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Présence de pollens d'acacia en proportions variables mais &gt;15%</b> <b>Autres pollens : Loranthus, Fruitières, Phacélie, Gleditschia, Crucifères, Saule, Eleagnus, Armoise, Cornouiller, Chénopode...</b>			

**Caractéristique : HMF**Méthode : **Winckler**Critère légal : **Norme réglementaire : <= 40 mg/kg**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 20 mg/ kg</b>	<b>&lt;=40 mg/ kg</b>

**Caractéristique : Humidité**Méthode : **Réfractométrie**Critère légal : **Norme réglementaire : 20%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 19 %</b>	<b>&lt;=20 %</b>

**Caractéristique : Sucres F/G**Méthode : **Chromato gaz**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>1, 4 &lt;=</b>			

**Caractéristique : Fructose + Glucose**Méthode : **Chromato gaz**Critère légal : **Norme réglementaire : >= 60 g/100g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	<b>60 g/100g &lt;=</b>			

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25

Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

**Caractéristique : Saccharose**Méthode : **Chromato gaz**Critère légal : **Norme réglementaire : <= 10 g/100g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 10 g/100g</b>	<b>&lt;10 g/100g</b>

**Caractéristique : Indice diastasique**Méthode : **Phadebas**Critère légal : **Norme réglementaire : >= 8  
possibilité d'avoir >= 3 si HMF < 15 mg/kg**Précision : **Peut-être >= 3 si l'HMF est <= à 15mg/kg**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>3 sur l'Echelle de Schade</b>	<b>8 sur l'Echelle de Schade &lt;=</b>			

**Caractéristique : Conductivité**Méthode : **Conductimètre**Critère légal : **Norme réglementaire : < 800µS/cm mais peut être > 800µS/cm si présence de miéllat**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 350 µS/cm</b>	<b>&lt;800 µS/cm</b>

**Caractéristique : Matières insolubles dans l'eau**Méthode : **Méthode officielle**Critère légal : **Norme réglementaire : <= 0.1 g/100g**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 0, 1 g/100g</b>	

**Caractéristique : Acides libres**Méthode : **Hadorn**Critère légal : **Noreme réglementaire : <= 50 meq/kg**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 50 meq/kg</b>	

**Caractéristique : Trétracycline**Méthode : **Tetrasensor**Critère légal : **< 10 ppb**

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 23/03/2020 20:25Aperçu créé le : 20/09/2021  
16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 10 ppb</b>	

**Caractéristique : Chloramphénicol**Méthode : **101004- Chloramphénicol LC - MS/MS**Critère légal : **Norme réglementaire : < 0.3 ppb (LPMR)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt; 0, 03 ppb</b>	

**Caractéristique : Streptomycines**Méthode : **45224 - antibiotika, streptomycine, ELISA**Critère légal : **< 10 ppb**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt; 10 ppb</b>	

**Caractéristique : Plomb**Méthode : **Absorption atomique AAS four**Critère légal : **Norme baby food : <= 300 ppb**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 300 ppb</b>	

**Caractéristique : Cadmium**Méthode : **Absorption atomique AAS four**Critère légal : **Norme baby food : <= 20 ppb**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 20 ppb</b>	

**Caractéristique : Amitraze**Méthode : **101148 - Pesticides : combanation method - GC ans LC-MS/MS**Critère légal : **Norme réglementaire : <= 200 ppb (LMR)**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>&lt; limite de détection</b>			

**Caractéristique : Coumaphos**Méthode : **101030- coumaphos LC-MS/MS**Critère légal : **Norme réglementaire : <= 100 ppb (LMR)**

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25

Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 100 ppb</b>	

**Caractéristique : Cymiazole**Méthode : **101148 - Pesticides : combinaison method - GC ans LC-MS/MS**Critère légal : **Norme réglementaire : <= 1000 ppb (LMR)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 1000 ppb</b>	

**Caractéristique : Adultération**Méthode : **Laboratoire externe (spectro de masse ou RMN)**Critère légal : **delta C 13 > -1**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
<b>- 1</b>	<b>- 1 &lt;</b>			

**Caractéristique : Informations nutritionnelles**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>valeur étiquetées - olérance guide CE de decembre 2012</b>			

**Caractéristique : Métaux lourds**Méthode : **Absorption atomique AAS four**Critère légal : **Conforme à la réglementation****Caractéristique : Corps étrangers**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<b>Absence</b>			

**Caractéristique : Nitrofurane**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt; 1 ppb</b>	

**Caractéristique : Sulfonamide**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 10 µg/kg</b>	

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 23/03/2020 20:25Aperçu créé le : 20/09/2021  
16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

**Caractéristique : Fluoroquinolones**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<b>&lt;= 10 µg/kg</b>	

**Caractéristiques organoleptiques de Produit fini****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **liquide****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **jaune clair à très clair****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **odeur florale faible rappelant la fleur d'acacia**Non- conformité : **défaut majeur : Odeur de fermenté****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **liquide**Non- conformité : **cristallisation****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **précision sur type de caractéristique : Saveur**Cible : **Saveur très sucrée mais douce**Non- conformité : **défaut majeur : Saveur étrangère au miel, Fermentation****Caractéristiques microbiologiques de Produit fini****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Caractéristique : Coliformes totaux à 30°C / 1 g**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **NF V08-050**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>&lt; 10</b>	<b>&lt; 100</b>	<b>défaut majeur : &gt; 100</b> <b>défaut mineur : &gt; 10</b>

**Caractéristique : Levures à 20-25°C / 1 g**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **NF V08-059**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>&lt; 100</b>	<b>&lt; 700</b>	<b>défaut majeur : &gt; 700</b> <b>défaut mineur : &gt; 100</b>

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2020 20:25	Aperçu créé le : 20/09/2021 16:18
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

<b>Caractéristique : Moisissures à 20-25°C / 1 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>NF V08-059</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>&lt; 100</b>	<b>&lt; 300</b>	<b>défaut majeur : &gt; 300</b> <b>défaut mineur : &gt; 100</b>
<b>Caractéristique : Escherichia coli à 44°C / 1 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>NF EN ISO 16649-2</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>Abs</b>		<b>défaut majeur : Présence</b> <b>défaut mineur : Présence</b>
<b>Caractéristique : Staphylococcus aureus à 37°C / 1 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>NF EN ISO 6888-3</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>Abs</b>		<b>défaut majeur : Présence</b> <b>défaut mineur : Présence</b>
<b>Caractéristique : Salmonella à 37°C / 25 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>RBP 31-01-06/08</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>Abs</b>		<b>défaut majeur : Présence</b> <b>défaut mineur : Présence</b>
<b>Caractéristique : Bacillus cereus / 1 g</b>		
Caractéristique applicable : <b>N/R</b>		
Méthode : <b>NF EN ISO 7932</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>&lt;50</b>	<b>&lt;100</b>	<b>défaut majeur : &gt;100</b> <b>défaut mineur : &gt;50</b>
<b>Caractéristique : Flore anaérobie mésophile totale à 30°C / 1 g</b>		
Critère légal : <b>AFNOR V08-051</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>&lt; 500</b>	<b>&lt; 50 000</b>	<b>Défaut majeur : &gt;50 000</b> <b>Défaut mineur : &gt; 5000</b>
<b>Caractéristique : Clostridium sulfito- réducteurs à 46°C / 1 g</b>		
Critère légal : <b>AFNOR V08-056</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité
<b>&lt;10</b>	<b>&lt;100</b>	<b>Défaut majeur : &gt;100</b> <b>Défaut mineur : &gt; 10</b>
<b>Caractéristique : Enterobacteriaceae / 1 g</b>		
Cible	Tolérance	Non- conformité

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 23/03/2020 20:25Aperçu créé le : 20/09/2021  
16:18

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

&lt;100

**Conservation d'échantillons de Produit fini**

<b>Conservation d'échantillon :</b>	Oui
<b>Taille :</b>	4 UVC prélevés en cours de fabrication par lot fabriqué 2 UVC par lot conservés en échantillothèque
<b>Durée :</b>	24 mois ( DLUO) + 3 mois