

Product specifications

date:06/10/2021

Versie: H.001

Art. No. 132409.					
GREEN LEAF					
Bio bloemenhoning 250 g					
Miel toutes fleurs bio 250 g					
ORGANIC flower honey 250G					
EAN	Stuk / pièce:5425005829046 Karton / carton :5425005929043				
intrastat	04090000				
Herkomst/ Origine/ Origin	BR, Brazilië – CN, China BR, Brésil – CN, Chine				
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	BIO Bloemenhoning Miel de fleurs BIO				
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	1209 kJ/308 kcal			
	Vetten/ graisse/ fat	0 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	0 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	76 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar	75 g			
	Eiwitten/ protéine/ protein	0.4 g			
	Zout/ sel/ salt	7 mg			
Allergenen/ allergènes/ allergens	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	-	
	 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-	
	 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-	
	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-	
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-	
	 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-	
	 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-	
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present				
	Geen allergenen volgens EU 1169/2011 Aucun allergène selon EU 1169/2011				
	Productomschrijving/ description du produit/ product description	De smaak en kleur van bloemenhoning is sterk seizoensgebonden, gezien de variëteit van wilde bloesems. Algemeen kan er gesproken van een zachte, zoete smaak. Le goût et la couleur du miel de fleurs sont très saisonniers, compte tenu de la variété des fleurs sauvages. En général, on peut parler d'un goût doux et sucré.			
Bewaring/ conservation/ storage	Donkere, koele plaats (10°C < X < 25°C). Natuurlijke kristallisatie: de honing wordt opnieuw kristalvrij door de pot in warm water te plaatsen (max. 55°C).				

Product specifications

date:06/10/2021

Versie: H.001

	Endroit sombre et frais (10°C < X < 25°C). Cristallisation naturelle : le miel redevient cristallisé en plongeant le pot dans de l'eau tiède (max. 55°C).	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	730 dagen / jours	
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic Characteristics	
	Kleur/ couleur/ couleur	Licht amber / ambre clair
	Smaak/ saveur/ flavour	Typisch honingaroma / Arôme typique de miel
	Geur/ odeur/ odour	fijne, typische honinggeur / parfum fin et typique de miel
	Textuur/ texture	Vloeibaar / liquide
	Fysieke eigenschappen/ Caractéristiques physiques/ Physical Characteristics	
	Chemische kenmerken/ Caractéristiques chimiques/ Chemical Characteristics	
	Gereduceerde suikers / sucres réduits	Min 65%
	Schijnbaar saccharosegehalte / Teneur apparente en saccharose	Max. 5%
	Watergehalte / Teneur en eau	Max. 20%
	Droge stof / Matière sèche	Min. 80%
	Gehalte aan niet in water oplosbare stoffen/ Teneur en substances insolubles dans l'eau	Max. 0.1%
	Gehalte aan minerale stoffen / Teneur en substances minérales	Max. 0.6%
	Gehalte aan vrije zuren / Teneur en acide libre	Max. 40 milli-equivalenten/kg
	pH	3.5<x<4.5
	Diastase-index (Schade-schaal) / indice de diastasis	>8
	HMF (hydroxymethylfurfural)	Max. 40mg/kg
	Biologische kenmerken/ Caractéristiques biologiques/ Biological Characteristics	
	TPC	< 50000
	Gisten/ levures/ yeast	< 500
	Salmonella	Absent/25g
	Anaerobe sporen / Spores anaérobies	100
	Coliforms / E.Coli	Absent
	GGO / OGM / GMO	GGO vrij / sans OGM / GMO free
	Niet geschikt voor kinderen jonger dan één jaar. Ne convient pas aux enfants de moins d'un an.	

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.