



# MIEL BIOLOGIQUE

07/04/2022



## MIEL

**Description du miel biologique** : tant que la région ou le miel a été récolté, que les méthodes appliquées par l'apiculteur concerné, répondent aux exigences du cahier de charge du règlement CEE n° 834/2007 concernant la production biologique et contrôler par BE-BIO-01.

**Qualité** : miel 100 % naturel, sans aucun additif ou modification et avec toutes ces substances nutritives.

**Préparation du miel biologique liquide**: décristallisation et filtration (200 microns) – refroidissement immédiat et récupération des arômes – conditionnement en récipients neufs. Prêt à être utilisé dans des produits biologiques. Garantie de non-cristallisation pour 3 mois.

**Garantie bio**: toutes les étapes du trajet, de la récolte au conditionnement, sont certifiées par des organismes agréés. **Contrôlé par Certisys BE-BIO-01.**

## TARGET GROUP

Le Miel est déconseillé aux enfants de moins de 12 mois.

## TYPE

Miel toutes fleurs: un miel liquide (couleur light amber) à l'arôme doux à prononcé  
Origine pays divers (Mélange de pays non UE : Amérique-Latine et ou Asia)

## CARACTÉRISTIQUES

Goût	Goût doux à prononcé
Indice de réfraction	1,4844 à 1,4993 (en fonction de l'humidité)
Densité	1,398 à 1,445 (en fonction de l'humidité et de la température)
Couleur	D'après l'échelle Pfund: 34-50 mm Extra light 50-85 mm Light amber
Viscosité	à 20°C +/- 200 poises à 80°C +/- 2 poises
Conservation	Le miel étant hygroscopique, nous recommandons de le conserver dans un récipient fermé et à température ambiante. En cours d'utilisation, travaillez avec soin et propreté. Aucune autre mesure n'est exigée. Date de péremption : date de production + 24 mois.

## IRRADIATION

Meli garantit que le miel n'a pas été irradié.

## PHYSICO-CHIMIE ANALYSE



	<u>Norme légale</u>	<u>Répartition</u>
Fructose	-	27,2% à 44,3%
Glucose	-	22,0% à 40,7%
Fructose + Glucose	min 60%	
Sacharose	max. 5%	0,2% à 5%
Valeur pH	-	3,4 à 5,4
Substances insolubles dans l'eau	max. 0,1%	< 0,1%
HMF (hydroxymethylfurfural)	max. 40 mg/kg. À l'exception du miel tropical max 80 mg/kg	5 à 40
Amylase	min 8 Schade	8 à 36 Schade
Teneurs en cendres	max. 0,6%	< 0,6%
Humidité	max. 20%	15% à 20%
Acides libres	max. 40 milli- équival./kg	5 à 40 meq/kg
Colorants	Pas ajouté	-
Goûts	Pas ajouté	-
Conservants	Pas ajouté	-
Valeur aw (à 25°C)	-	0,52 à 0,61

### VALEUR NUTRITIVE\*

Valeur énergétique	1360 kJ – 320 kcal
Protéines	0,5 g
Glucides assimilables	79,3g , dont sucres 79,3 g
Lipides	0,1g, dont acides gras saturés 0g
Fibres alimentaires	< 0,7g
Sel	0.015g (sodium naturel)

\*Moyenne par 100g

### ANALYSES

Pesticides	Le miel est testé chromatographiquement sur la présence de pesticides conforme EU 396/2005, EC 470/2009, EU 37/2010
Antibiotiques	Le miel est testé sur la présence de streptomycine, sulphonamides, tétracyclines et chloramphénicol, nitrofuranes, nitroimidazoles, fluoroquinolones et macrolides (tests internes).  Normes : streptomycins, sulphonamides, tetracyclines < 10 ppb chloramphenicol < 0,3 ppb Nitrofurans < 1 ppb macrolides (erythromycine, tylosine) < 10 ppb nitroimidazoles < 1ppb fluoroquinolones < 10ppb
Adultération	Tous les miels entrants sont testés pour la falsification par RMN.
Allergènes	Le miel ne contient pas d'allergènes. Un aperçu à la page 6.



## MICROBIOLOGIE

Il n'y a peu de danger micro biologique d'autant que la concentration de sucres est élevée, la valeur  $a_w$  est limitée et la valeur pH est basse. En cours d'utilisation, il y a toutefois lieu de travailler avec précaution. Les restes de miel exposés à l'air risquent d'absorber de l'eau (le miel étant hygroscopique) de se détériorer et de fermenter.

Clostridium botulinum	<1/g	Germes totaux	< 100.000 / g
Enterobacteriaceae	< 10/ g	Moissures	< 500 / g
Levures	< 500 / g	Salmonella	absent (/25g)

## OGM (ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ)

Following the judgment of the European Court (Case C-442/09, 06.09.2011) regarding the presence of GMO pollen in honey and the amendment of the EU honey directive 2014/63/EU, we have installed the following procedure of analysis since 2011:

qualitative screening (35S-Promoter, NOS-Terminator and Promotor FMV). In case of a negative screening result we classify the honey as marketable and supply this honey. In case of a positive screening result we order a specific testing on non EU-permitted GMOs. In case of a positive result of the aforementioned specific testing, the honey is classified not-marketable and we do not proceed with the supply of this honey.

In case of a positive screening result and a negative result of the specific testing this indicates the presence of a EU-permitted GMO and we therefore classify the honey as marketable and free for delivery.

This procedure is followed stochastically on the batches of incoming raw materials out of several continents.

The representative sample for this analysis sent to the lab is 100g out of a container of 20 Tons. When this sample is conform with the procedure mentioned above, the whole homogenised container will be released as conform and will be used in our products.

We can confirm you that in the period of 2011-2021 we've never detected a not EU permitted GMO pollen in honey.

From the lab who is performing these GMO screenings we've received the information that they only detected in one case (out of 4821 samples) an non EU approved GMO in honey.

Given the fact that all the GMO plants known to be relevant to honey are approved for use in food production and that this is also confirmed in the results of analyses (see above), the risk that a non EU approved pollen can be found in honey is relatively low.

For the reasons stipulated above, we will no longer analyse the honey on GMO as it is no longer a risk.

It is obviously clear that the honey itself is not subject to genetic manipulation, because honey is from animal origin. So we are only talking about the pollen, which are brought to the



beehive by the bees. The possible genetic modified pollen are so a fraction of this fraction and are completely inert, given they cannot be used for reproductive purposes.

As pollen is a natural constituent of honey and is not an ingredient and the level of pollen in honey is only 0.1-0.5%, the proportion of pollens from GMO-plants lies always under 0,9% of the honey, this honey is marketable and does not require a declaration.

Meli cannot guarantee that in the case there is one EU non conform GMO-pollen present in the honey it will be absent in a 20 ton batch raw material and the honey products (container, bucket, jar, stick, bottle, portion,...) produced with this honey.

Signed by Siska Van Poucke, Quality manager

## KOSHER & HALAL

Kosher            Nous déclarons que le miel transformé et commercialisé par Meli est du miel 100% naturel et est donc kosher.



Halal              Il est déclaré que tout le miel de Meli NV satisfait aux conditions suivantes :

1. Notre produit ne contient aucun autre ingrédient d'origine animale.
2. Notre produit ne contient pas d'alcool, et l'alcool n'a pas été utilisé dans le processus de production.
3. L'équipement utilisé pour la fabrication, le remplissage et le conditionnement de ce produit n'est pas utilisé pour la fabrication, le remplissage et le conditionnement d'autres produits non halal.
4. Pendant la production, le remplissage, le conditionnement, le stockage et la distribution, notre produit n'a pas été en contact avec des aliments non halal.





### SEAU 15 KG

NUMÉRO D'ARTICLE: NA

Emballage	Couvercle et ans	
Matériel	Polypropylène	
Mesures seau	23.9cm(l)x23.9cm(l)x27.4cm(h)	
Poids net	15 kg	
Poids brut	15.5 kg	
Palettisation	3 couches à 15 seaux = <b>45 seaux</b> = 675kg	
Mesures palette	0.8m(l)x1.2(l)x0.975m(h)	
En accords avec les spéc	EC 1935/2004 et EU 10/2011	
Détection de métaux	FE 1.5mm – NON FE 1.5mm – RVS 2.5mm (pendant le remplissage, ainsi que le tamis 3 mm)	




### SEAUX 25 KG

NUMÉRO D'ARTICLE: 1024980

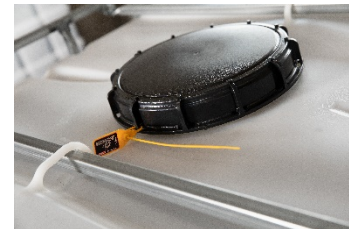
Emballage	Couvercle et ans	
Matériel	Polypropylène	
Mesures seau	Diamètre 30cm x31cm(h)	
Poids net	25 kg	
Poids brut	27.75 kg	
Palettisation	3 couches à 8 emmers = <b>24 seaux</b> = 600kg	
Mesures palette	0.8m(l)x1.2(l)x1.11m(h)	
En accords avec les spéc	EC 1935/2004 et EU 10/2011	
Détection de métaux	FE 1.5mm – NON FE 1.5mm – RVS 2.5mm (pendant le remplissage, ainsi que le tamis 3 mm)	

### CONTAINER SUR PALETTE EN ACIER

NUMÉRO D'ARTICLE : 1024929

Contenu	1000 litres maximal	  
Matériel	HDPE	
Sortie	Robinet tournant 2"	
Poids net	1000 kg	
Poids brut	1059 kg	
IBC pendant le transport	IBC est cacheté avec un MELI cachet	
En accords avec les spéc	EC 1935/2004 et EU 10/2011	
Détection de métaux	FE 1.5mm – NON FE 1.5mm – RVS 2.5mm (pendant le remplissage)	
Mesures palette	1000x1200x1200 (H)	

Contenu	1400 litres maximal
Matériel	HDPE
Sortie	Robinet tournant 2"
Poids net	1400 kg
Poids brut	1459 kg
IBC pendant le transport	IBC est cacheté avec un MELI cachet
En accords avec les spéc	EC 1935/2004 et EU 10/2011
Détection de métaux	FE 1.5mm – NON FE 1.5mm – RVS 2.5mm (pendant le remplissage)
Mesures palette	1000x1200x1200 (H)



## ANNEXE 1 : RÉSUMÉ ALLERGÈNES

LeDa code	GS1 code	Allergenen in alle honing (wettelijke allergenen) Allergènes dans tous miels (allergènes légal) Allergens in all the honey (legal allergens)	Recept Zonder (Z)  (sans/ without)	Recept met (M)  (avec/ with)	Kan Bevatten (en recept zonder) (K)  (peut contenir / may contain)	Onbekend (O)  (inconnu/ unknown)
1.1	UW	Tarwe / Blé / Wheat	x			
1.2	NR	Rogge / Seigle / Rye	x			
1.3	GB	Gerst / Orge / Barley	x			
1.4	GO	Haver / Avoine / Oats	x			
1.5	GS	Spelt / Épeautre / dinkel	x			
1.6	GK	Kamut / kamut / kamut	x			
1	AW	<b>Gluten / Gluten / Gluten</b>	x			
2.0	AC	Schaaldieren / Crustacés / Crustaceans	x			
3.0	AE	Ei / Oeuf / Egg	x			
4.0	AF	Vis / Poisson / Fish	x			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's) / Arachide / Peanuts	x			
6.0	AY	Soja / Soja / Soya	x			
7.0	AM	Melk / Lait / Milk	x			
8.1	SA	Amandelen / Amandes / Almond	x			
8.2	SH	Hazelenoten / Noisettes / Hazelnut	x			
8.3	SW	Walnoten / Noix / Walnut	x			
8.4	SC	Cashewnoten / Noix de cajou / Cashew nut	x			
8.5	SP	Pecannoten / Noix de pécan / Pecan nut	x			
8.6	SR	Paranoten / Noix du Brésil / Brazil nuts	x			
8.7	ST	Pistachenoten / Pistache / Pistachio	x			
8.8	SM	Macademianoten / Noix de macademia / Macadamia nut	x			
8	AN	<b>Noten (schaalvruchten) / Noix / Nuts</b>	x			
9.0	BC	Selderij / Céleri / Celery	x			
10.0	BM	Mosterd / Moutarde / Mustard	x			
11.0	AS	Sesam / Sesam / Seame	x			
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2 / Sulfites et dioxyde de soufre / Sulpher dioxide	x			
13.0	NL	Lupine / Lupin / Lupin	x			
14.0	UM	Weekdieren / Mollusques / Molluscs	x			
		<b>Aanvullende allergenen / Additional allergens</b>				
20.0	ML	Lactose / Lactose / Lactose	x			
21.0	NC	Cacao / Cacao / Cacao	x			
22.0	MG	Glutamaat (E620 – E625) / Glutamate / Glutamate	x			
23.0	MK	Kippenvlees / Volailles et dérivés / Chicken meat	x			
24.0	NK	Koriander / Coriandre / Coriander	x			
25.0	NM	Mais / Mais / Corn	x			
26.0	NP	Peulvruchten / Légumineuses / Legumes	x			
27.0	MC	Rundvlees / Bœuf de dérivés / Beef	x			
28.0	MP	Varkensvlees / Porcs et dérivés / Porc	x			
29.0	NW	Wortel / Carottes / Carrot	x			