

DESCRIPTION GÉNÉRALE

.....
Références : NG480, NG481, NG482, LZ030

Désignation légale : Hydromel, 13,5% vol.

Code produit (CN code) : Hydromel 22060059

Ingrédients : Eau, miel

Caractéristique organoleptique :

Couleur : Jaune paille, ambré

Odeur : Miel

Aspect : Translucide

Flaveur : gout subtil de miel et légèrement boisé

Caractéristique physico-Chimique :

(Voir Analyse)

Allégations nutritionnelles pour 100g :

(Pas de Valeur)

Date de Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) :

L'hydromel fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de date de limite d'utilisation optimale.

.....
Allergènes

Déclaration suivant la directive 2003/89/CE et selon le guide d'application de la réglementation "étiquetage des allergènes" en vigueur	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten *		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait, produits laitiers et dérivés **		X
Fruits à coques et produits dérivés ***		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Mollusques et dérivés		X
Lupin et dérivés		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	X	

* blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides

** y compris lactose et protéines de lait

*** amande, noisette, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque

Données de Stockage :

Température ambiante. Evité les chocs thermique.