FICHE TECHNIQUE

# Melapi miel polyflora + gelée royale t.500g

REVOGAN
special foods & supplements

ref. 5534 cnk 1123264

## Déscription produit

Miel enrichi à la gelée royale. Excellent miel de fleurs auquel ont été ajoutés 3 grammes de gelée royale par Kg. Goût plein et doux, arôme agréable. Miel riche et nutritif.

### Caractéristiques

Alimentation générale

## Ingrédients

Miel, gelée royale.

Pays de fabrication: Mélange de CE et non-CE miel.

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 3 ans

## Condition de stockage

Température de conservation: 15 - 25°C

## Précautions

Le miel n'est pas adapté aux enfants de moins de 1 an.

**Date de dernière mise à jour** **13/10/2026**

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*

MELAPI

| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,74 |
| Net kg/pc | 0.5 |
| L pc (mm) | 90.0 |
| L pc (mm) | 79.0 |
| H pc (mm) | 10.0 |
| # /emb.sec. | 6.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 4.6 |
| Net kg/emb.sec. | 3.0 |
| L emb.sec. (mm) | 280.0 |
| L emb.sec. (mm) | 190.0 |
| H emb.sec. (mm) | 100.0 |
| # emb.prim./couche | 114 |
| # emb.prim./pallet | 1140 |
| couches/pallet | 10 |

EAN unité de vente

5 410038 122257

nv REVOGAN · Landegemstraat 1· 9031 Drongen · Tel 09/ 280 90 60 · Fax 09 282 98 73 · info@revogan.be · **www.revogan.be**

FICHE TECHNIQUE

# Melapi miel polyflora + gelée royale t.500g

REVOGAN
special foods & supplements

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /0 | %RI |
|---|---|---|---|
| Unit | 100g | | |
| Energie kJ | 1360 | | |
| Energie kcal | 320 | | |
| Matières grasses (g) | 0,1 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,0 | | |
| Glucides (g) | 79,3 | | |
| Sucres (g) | 79,3 | | |
| Protéines (g) | 0,5 | | |
| Sel (g) | 0,015 | | |

FICHE TECHNIQUE

# Melapi miel polyflora + gelée royale t.500g

REVOGAN
special foods & supplements

## Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | | x | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | x | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | | x | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | x | | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO2 /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |