

# SCHEDA PRODOTTO

## Miele di tiglio



### DESCRIZIONE

Il Miele di tiglio è un prodotto dal color ambra e si presenta principalmente allo stato fluido. La forma cristallizzata si forma molto lentamente, portando a una colorazione del prodotto tendente all'avorio.

Risulta particolarmente apprezzato per le sue note fresche e balsamiche, che ricordano le erbe di montagna.

### ORIGINE MATERIA PRIMA

Italia

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	<16,8%
Zuccheri riducenti	<18%
Saccarosio apparente	>60%
Peso specifico	1,42
Ceneri	<0,6%
Indice diastatico	<10 U.D./g
Sostanze insolubili in acqua	<0,1%
HMF (idrossimetilfurfurale)	<40 mg/Kg
Acidità libera	<22,1 meq/Kg

### CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

Colore	Ambrato, quando cristallizzato avorio
Odore	Fresco, balsamico, erbe di montagna
Sapore	Leggermente acido e amaro
Aspetto	Liquido, presenta cristallizzazione ritardata

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale (CBT)	< 800 UFC/g
Lieviti	300 UFC/g
Muffe	300 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
E. coli	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	Assente in 1 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	100 g	1 porzione 10 g
Energia	1360 kJ / 320 kcal	136 kJ / 32 kcal
Grassi	0	0
Di cui acidi grassi saturi	0	0
Carboidrati	80,1	8

Di cui zuccheri	80,1	8
Proteine	0,3	0,03
Sale	0,02	0,002

## CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di calore e luminose.

## SHELF LIFE

In condizioni di conservazione consigliate e mantenendo il prodotto nel barattolo originale, le caratteristiche vengono mantenute per almeno 12 mesi. Il prodotto dopo alcuni mesi dalla produzione, tenderà a creare una massa cristallina non totale che porta a cambiamento del colore del prodotto. Tale cambiamento di stato fisico è da considerarsi intrinseco al prodotto.

## ALLERGENI

Nel prodotto non sono presenti allergeni (riferimento All. II Reg. UE n 1169/2011)

ALLERGENI	SI	NO	CROSS-CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte		X	
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Solfiti (>10 mg/Kg di SO <sub>2</sub> )		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

## OMG

Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n 1829 del 2003.

## ASPETTI COMMERCIALI

T.M.C.	12 mesi (mm/aa)
Lotto	
Materiale di imballaggio	Vasetto di vetro con capsula in metallo
Unità di vendita	Fustella termoretratta

CODICE ARTICOLO	FORMATO	TARA (g)	PESO LORDO (g)	PESO NETTO	EAN	PEZZI/FUSTELLA	DIMENSIONI FUSTELLA
	250 g	150	400	250		28	460x260x85
	500 g	190	690	500		24	460x310x105
	1000 g	323	1323	1000		20	470x375x135

## STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO

Ragione Sociale	APIdolomiti SCARL
Sede	Via Papa Luciani, 1, L 32020 Limana (BL)