



Codice:

3439

Descrizione:

MIELE 1000 GR. PIANAMIELE.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

ALLERGENI

MIELE MILLEFIORI GR.1000 PIANAMIELE

Miele di nettare tipo millefiori

UE/extra UE

Il prodotto è composto esclusivamente da miele. Nella lavorazione nulla viene aggiunto a tale ingrediente. Quindi non sono presenti ingredienti compresi nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto fisico: liquido

Colore (mm Pfund): max 55

Odore: conforme all'origine

Sapore: conforme all'origine

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: max 18%

HMF: max 25 mg/kg

Diastasi: min 8 US

pH: 3-4,5

Acidità libera: max 50 meq/kg

Fruttosio+glucosio: min 60%

Saccarosio: max 5%

Sostanze insolubili in acqua: max 0,1%

Antibiotici, pesticidi: nei limiti consentiti dalla legislazione nazionale e comunitaria

IONIZZAZIONE

Radioattività: nei limiti consentiti dalla legislazione nazionale e comunitaria

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale mesofila: max 5000 ufc/g

Spore di aerobi: max 500 ufc/g

Lieviti: max 1000 ufc/g

Muffe: max 500 ufc/g

Enterobatteriacee: <= 1 ufc/g

Spore di clostridi solfito-riduttori: <=1 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 1333 kj / 314 kcal

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati: 78 g di cui zuccheri 78 g

Proteine: 0,4 g

Sale: 0 g

CONSERVAZIONE

Ambiente

PESO NETTO

gr.1000 cad.

CONTENUTO PER CARTONE

n.6 pezzi

CARTONI PER PALLET

n.48 cartoni

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Castel S.Pietro Terme (BO)

RIF.DOC.FOR.

Rev.03 del 11/1/2016,agg. 10/09/2018,conf. 11/03/2019