

	SCHEDA PRODOTTO		Manuale HACCP	
	MIELE MILLEFIORI		Allegato 08 Rev. 03 Data: 11.01.16	Pagina 1 di 2

- Miele di nettare
- Miele (tipo): MILLEFIORI
- Origine: Ungheria – Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto fisico	Liquido
Colore (mm Pfund)	Max 55
Odore	Conforme all'origine
Sapore	Conforme all'origine

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	SPECIFICHE
Umidità (%)	Max 18
HMF (mg/Kg)	Max 40
Diastasi (US)	Min 8
pH	3 – 4,5
Acidità libera (meq/Kg)	Max 50
Fruttosio+Glucosio (%)	Min 60
Saccarosio (%)	Max 5
Sostanze insolubili in acqua (%)	Max 0,1
Antibiotici	Nei limiti consentiti dalla legislazione nazionale e comunitaria
Pesticidi	
Radioattività	
Allergeni	I prodotti da noi forniti sono composti esclusivamente da miele. Nelle nostre lavorazioni nulla viene aggiunto a tale ingrediente. E quindi non sono presenti ingredienti compresi nell'allegato II del Regolamento UE 1169/2011.
Temperatura di stoccaggio (°C)	Ambiente
Temperatura di trasporto (°C)	Ambiente

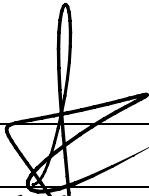
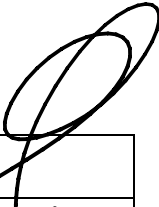
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	SPECIFICHE
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

10.09.18		
Data Aggiornamento	Redazione Ufficio Qualità	Approvazione Direzione

	SCHEDA PRODOTTO		Manuale HACCP
	MIELE MILLEFIORI		Allegato 08 Rev. 03 Data: 11.01.16
			Pagina 2 di 2

Dichiarazione nutrizionale		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	kJ-kcal	1.333-314
Grassi	g	0,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati	g	78,0
di cui zuccheri	g	78,0
Proteine	g	0,4
Sale	g	0,0

10.09.18		
Data Aggiornamento	Redazione Ufficio Qualità	Approvazione Direzione