

MIELE DI MILLEFIORI BIO MULTI-FLOWER BLOSSOM HONEY – ORGANIC FARMING



La nostra selezione di mieli biologici proviene da fiori tipici della macchia Mediterranea, prodotti unici per la loro specificità e sapori inconfondibili, con una texture particolare per il naturale processo di micro-cristallizzazione.

Our selection of organic honeys is obtained from typical flowers of the Mediterranean area, products for their specific and unmistakable flavor, with a peculiar texture due to the natural process of micro-crystallization.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Miele di millefiori non pastorizzato, prodotto in regime di agricoltura biologica; / <i>Unpasteurized multi-flower blossom honey, produced according organic farming;</i>
Ingredienti / Ingredients	Miele di millefiori biologico non pastorizzato; / <i>Organic unpasteurized multi-flower blossom honey;</i>
Processo di produzione / Production process	Estrazione, decantazione, conservazione e confezionamento del miele; / <i>Extraction, decanting, storage and packaging of the honey;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 24 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto (12 °C) lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 24 months. Keep in a cool and dry place (12 °C) away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore; / <i>After opening store in a cool and dry place, away from heat and light sources;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemo-physical characteristics	- aW = < 0.75 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>)
Allergeni / Allergens	Nessuno; / <i>No one;</i>

Caratteristiche / Features	Il miele di millefiori Bio si presenta con una consistenza cristallizzata a grana fine. La cristallizzazione avviene spontaneamente e in modo lento a seconda della dominanza di pollini particolari. Allo stato liquido e quasi incolore con leggere sfumature giallo paglierino, cristallizzato è bianco perlaceo-beige chiaro. Il prodotto emana un intenso profumo di fiori, il sapore invece è dolce e aromatico, lievemente acidulo. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Multi-flower blossom honey has a crystallized appearance, with very fine grained crystals. The crystallization occurs slowly and spontaneously, depending on the domination of certain pollen. At the liquid state is almost colorless or pale yellow, crystalline is white or light beige. Intense aroma of orange blossoms, sweet and aromatic taste, slightly sour. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto per colazioni, merende o per dolcificare dolci o bevande. Ottimo sui formaggi; / <i>Perfect for breakfasts, snacks or to sweeten desserts and drinks. Great with cheese;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	250 g / 8,8 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	420 g / 14,8 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8743
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853087431

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2650 g / 93,5 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853087431

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	1375 kJ / 324 kcal
Grassi / Fat	0 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	80,3 g
- di cui zuccheri / of which sugars	80,3 g
Fibre / Fibre	0 g
Proteine / Protein	0,6 g
Sale / Salt	0 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 18-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 26-02-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 17-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 30-10-2019	Revisione; / Review;
N. 04 del 08-07-2020	Revisione con aggiunta parametri; / Review with adding new parameters;