

SCHEDA TECNICA MIELE MILLEFIORI TIPO A_DV

1.0 Tipo Miele: 100% Miele Millefiori

2.0 Denominazione INCI: honey (mel)

3.0 Origine: UE e non UE

Miele di Millefiori ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele Millefiori raccolti per centrifugazione dei favi e selezionati nelle migliori aree di produzione.

Le miscele sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di Millefiori delle diverse origini, in relazione agli andamenti di raccolto stagionali, al fine di ottimizzare in modo specifico le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche del prodotto destinato ad uso sia di consumo umano diretto che come materia prima in preparazioni diverse di alta qualità.

Il miele è sottoposto a verifica della qualità, lavorazione e confezionamento in Italia.

4.0 Processo di produzione:

Campionamento per analisi sostanze esogene su miele raw, precleaning, riscaldamento, omogeneizzazione, filtrazione, decantazione, eventuale insemminazione cristallina, analisi tecnica su prodotto finito, confezionamento primario e secondario, con etichettatura.

Totale assenza di trattamenti termici di conservazione.

Conforme Reg. 853/2004 HACCP e altri Standards qualitativi internazionali.

5.0 Caratteristiche organolettiche:

Colore secondo Pfund: circa 50mm, ambra chiaro e vivace.

Stato fisico: fluido denso.

Odore: armonico, vegetale/floreale, fresco, gradevole, tipico di miele, non penetrante.

Gusto: bilanciato, dolce non molto persistente, privo di caratterizzazioni aromatiche particolari e di profumi o gusti estranei, lievemente dipendente dal gusto e dall'aroma della specie floreale dominante. Retrogusto assente.

6.0 Destinazioni di impiego:

Perfettamente idoneo al confezionamento e conseguente consumo umano diretto, all'uso per impieghi in preparazioni farmaceutiche ed erboristiche, così come particolarmente indicato nell'industria alimentare e dolciaria di qualità.

Tipicizzato da ottima ripetitività nel tempo dei principali parametri analitici chimico fisici.

7.0 Controlli analitici:

I controlli analitici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.

La certificazione di analisi di lotto è trasmessa in accompagnamento al miele.

7.1 Principali caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche per miele di Millefiori

Tenore zuccheri riduttori	Min. 65%
Tenore di saccarosio apparente	Max. 5%
Tenore di acqua	Max. 18.5%
Acidità libera	Max. 50 meq/kg
Indice diastatico (secondo Schade)	Min. 8 u.d.
Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF)	Max. 40 mg/kg
Tenore di sostanze insolubili in acqua	Max. 0,1%
Conducibilità elettrica	Max. 0,6 mS/cm
Peso specifico medio:	1440 ca.

Residui di presidi sanitari	< ai limiti di legge
Sostanze inibenti	< ai limiti di legge
Metalli pesanti	< ai limiti di legge

Carica microbica mesofila totale	Max. 2000 u.f.c./g
Coliformi	Negativo
Muffe	Max. 100 u.f.c./g
Lieviti	Max. 100 u.f.c./g
Spore di mesofili aerobi	Max. 500 u.f.c./g
Spore di clostridi solfito riduttori	Negativo

8.0 Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

9.0 OGM: Il prodotto non contiene OGM.

10.0 Glutine: Il prodotto non contiene Glutine.

11.0 Valori Nutrizionali medi per 100g

Energia:	326kcal/1360kJ
Grassi:	0
di cui Acidi grassi saturi:	0
Carboidrati:	80,0g
di cui Zuccheri:	80,0g
Proteine:	0
Fibra:	0
Sale:	0

12.0 Imballaggio:

Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari.

12.01 Imballaggio primario:

Il miele può essere fornito in imballaggi di vetro di dimensione variabile da 20g a 1000g, con capsula tipo TC.

Il miele può essere fornito in imballaggi PET di dimensione variabile e capsula dedicata.

12.02 Imballaggio secondario:

Scatola di cartone monomateriale, posto su pallet.

12.1 Imballaggio per usi quale materia prima:

Il miele può essere fornito in secchielli plastici da 5-10-25kg e in fusti metallici da 290/320kg a perdere e in tanks pet da 1000kg ca. e inox da 1500kg ca. a rendere.

Ulteriore alternativa di trasporto è quella relativa alla possibilità di usufruire di una cisterna inox coibentata da 13000kg, di proprietà aziendale adibita esclusivamente al trasporto del miele, idonea per lo scarico diretto in deposito di stoccaggio al momento della consegna, o anche in cisterna di proprietà terza da 25000kg.

13.0 Modalità di conservazione:

In magazzino asciutto, idoneo alla conservazione di prodotti alimentari, a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore dirette, in contenitore chiuso.

La cristallizzazione del miele è un fenomeno del tutto naturale dovuto all'aggregazione spontanea degli stessi componenti naturali che lo caratterizzano. La cristallizzazione è inoltre favorita da una temperatura ambientale pari a circa 15°C, mentre è estremamente rallentata al di sotto dei + 5°C o al di sopra dei +25°C.

14.0 TMC: 24 mesi (720 gg) dal mese successivo a quello di confezionamento.

Apicoltura Vangelisti s.r.l.

Ed. 01 Rev. 18 del 31.12.2025