



Scheda Tecnica  
Miele di Tiglio  
500g

DO  
Emissione  
Rev. 1.2

LCQ245  
20/12/2004  
18/08/2022

DEFINIZIONE PRODOTTO		Miele di tiglio
DESTINAZIONE		Alimentazione umana per tutte le fasce d'età
PRESENZA DI ALLERGENI		Vedi retro
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Da giallo oro ad ambrato molto chiaro, con riflessi verdi o gialli nel miele liquido; da bianco a crema nel miele cristallizzato. Il colore è molto variabile in relazione alla frequente presenza di melata
	AROMA -SAPORE	Odore di media intensità, fresco, mentolato, balsamico, medicinale. Sapore normalmente dolce, talvolta con retrogusto leggermente amaro. Aroma intenso, fresco, di mentolo, di medicinale, di noce fresca, molto persistente.
	CONSISTENZA	Liquido, con cristallizzazione in genere ritardata, con cristalli grossi ed irregolari
	PEZZATURA	na
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Miele monoflora di tiglio di provenienza italiana Umidità < 19%
	VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto	Energia: 1370 kJ/322 kcal Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 80 g di cui zuccheri: 80 g Proteine: 0.6 g Sale: 0.03 g
	CONSERVANTI E/O COLORANTI	ASSENTI
	OGM Radiazioni ionizzanti Nano materiali	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro tondo STD, capacità 390 ml, capsula twist-off Ø 70 mm RTS, colore rosso con bordo oro
	DIMENSIONI	Ø 8 cm, altezza 10.2 cm
CONTENUTO		500 g e
SHELF-LIFE		Termine Minimo di Conservazione = 42 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Conservazione a temperatura ambiente e in ambiente asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta..



Scheda Tecnica  
Miele di Tiglio  
500g

DO  
Emissione  
Rev. 1.2

LCQ245  
20/12/2004  
18/08/2022

Allergeni ( Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo	Rischio di cross contamination
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	no	sì	no
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no	no
Presenza di uova e prodotti a base di uova	no	sì	no
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	no	no	no
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no	no
Presenza di soia e prodotti a base di soia	no	no	no
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	sì	no
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	no	sì (noci)	no
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	no	no	no
Presenza di senape e prodotti a base di senape	no	no	no
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no	no
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	no	sì	no
Lupini e prodotti a base di lupini.	no	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no	no

#### VIS PER L' AMBIENTE

TIPOLOGIA	COSA E'	DOVE VA
Vaso	VETRO – GL70	Raccolta vetro
Capsula	METALLO – FE40	Raccolta metallo
Verificare le disposizioni del proprio Comune		