

	<h1>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</h1>	Rev. 01
		Data 01.09.2019
		Pag. 1 a 2

Denominazione:	Miele millefiori
Codice Prodotto:	220 (212g) -218 (500g)
MPN:	BB000220 (212g) - BB000218 (500g)
EAN:	n.d. – n.d.
Descrizione: <p>La cristallizzazione del miele è un processo naturale ed è un segno della sua genuinità. In altre parole, è una caratteristica intrinseca del miele. Solo alcune tipologie (per esempio quello di acacia) non subiscono questa trasformazione. Pertanto non è vero che un miele è di qualità solo se è liquido.</p> <p>La cristallizzazione si verifica in tempi diversi, a seconda della composizione del prodotto. C'è una regola precisa: maggiore è il contenuto di glucosio, prima si verifica il processo. Il miele millefiori, per esempio, tende a cristallizzare in fretta, già dopo alcuni mesi.</p>	
Ingredienti:	Miele 100% (origine Basilicata-Italia)
ALLERGENI:	<i>Non contiene ALLERGENI</i>
OGM:	<i>Non contiene OGM</i>
Processo di produzione	<ul style="list-style-type: none"> – Disopercolatura – Centrifugazione – Recupero del miele dagli opercoli – Eliminazione delle impurità – Filtrazione – Decantazione – Confezionamento ed etichettatura
Formato:	212g - 500g
Confezione:	Vasi di vetro sterili con capsule
Identificazione – Rintracciabilità:	lotto MM + Anno di prod. (MM = Miele Millefiori) Es. MM2019
Data di scadenza (DS) oppure Termine minimo di conservazione (TMC):	TMC (entro 2 anni)
Condizioni di conservazione ed uso:	Lo shelf-life di 2 anni, si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce e calore. Il barattolo una volta aperto deve essere conservato in un luogo asciutto, a temperatura ambiente. È consigliato quindi richiudere bene il barattolo dopo l'utilizzo.
Paese d'origine e luogo di provenienza	Italia – Basilicata – Potenza – Rotonda

Caratteristiche del prodotto

Rifrazione ottica (°Brix)	15-16%
Esame visivo	<p><u>Stato fisico</u> - Il miele di millefiori cristallizza già dopo alcuni mesi, formando spesso una massa di cristalli fini o pastosa a cristalli grossi, rotondi e collosi.</p> <p><u>Colore</u> - Il colore varia da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza.</p>
Esame olfattivo	<p><u>Intensità odore</u> - Al massimo di debole intensità.</p> <p><u>Descrizione odore</u> - L'odore non è particolarmente caratteristico.</p>

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 01
		Data 01.09.2019
		Pag. 2 a 2

Esame gustativo	<u>Sapore</u> - Il gusto va da normale a molto dolce
Abbinamenti	Adatta per la colazione e la merenda sul pane, nelle brioches o sulle fette biscottate per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.). Ottima da abbinare con formaggi stagionati.

Considerazioni sullo smaltimento:

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%. In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campane di compostaggio
Vasetto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro
Coperchio	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi
Cartoni	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone