

Cavallaro S.r.l.	Scheda Tecnica		
Data 23.03.2018	Redige RQ	Approva DIR.	Codice
	<i>Mario Tasso</i>	<i>Q.</i>	<i>HH 16 10</i>

Miele Millefiori

Origine: Ungheria Italia

Colore: ambra chiaro

Consistenza: fluido

Odore: delicato

Sapore: delicato

Imballi: kg 10 in pallet da 60 secchielli;

Qualità selezionata e controllata (pesticidi come da regolamento CEE/UE n. 2377/90 e 396/2005 90 antibiotici come PNR 2009)

Modalità di conservazione: al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto.

T.M.C.: 24 mesi dal confezionamento

Caratteristiche chimico-fisiche: come da D.L. N° 179 DEL 21.05.04:

Tenore di zuccheri:

Tenore di Fruttosio e glucosio (somma dei due):

miele di nettare non meno di 60 g/100g

Tenore di saccarosio:

più di 5 g/100 g; (v. D.L. n° 179 DEL 21.05.04)

Tenore di acqua:

non più del 20% (v. D.L. n° 179 DEL 21.05.04)

Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

non più di 0,1g/100;

Conduttività elettrica: non più di 0,8 mS/cm (v. D.L. n° 179 del 21.05.04)

Acidità libera: non più di 50 meq/kg (v. D.L. n° 179 del 21.05.004);

Indice diastasio e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) determinati dopo trattamento e miscela:

indice diastasio (scala di shade non meno di 8; (v. D.L. N° 179 del 21.05.04)

HMF: non più di 40 mg/kg (v. D.L. n° 179 DEL 21.05.04)

Clostridi S.R. Max 0 UFC/g

Carica batterica tot Max 10.000UFC/g

Muffe Max 1.000 UFC/g

Lieviti Max 1.000 UFC/g