

SCHEDA TECNICA MIELE MILLEFIORI 20 g

CODICE IDENTIFICATIVO:	62105
NOME PRODOTTO:	MIELE MILLEFIORI SANTAROSA
DENOMINAZIONE LEGALE:	MIELE MILLEFIORI
NOME E INDIRIZZO FORNITORE:	V.B.S. s.p.a. - Via I. Barontini, 16/5 – 40138 Bologna
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	Via Fossa, 110 - 47522 - Pievesestina di Cesena (FC)
INGREDIENTI:	Miele (Origine: Argentina, Italia)

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametro	Riferimento
Zuccheri invertiti	65 %
Saccarosio	5 %
Acqua	21 %
Ceneri	0,6 %


CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto/Colore: Prodotto omogeneo, fluido e trasparente, senza cristallizzazione, giallo chiaro brillante.

Aroma: Caratteristico del miele, dolce, assenza di note estranee.

Sapore: Caratteristico del miele, dolce, assenza di note estranee.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	n	c	m	M	Riferimento [®]
CBT				1000	ISO 4833:2003
Lieviti				10	ISO 7954
Muffe				10	ISO 7954
Spore Clostridi solf.rid.				10	ISO 15213
Salmonella				assenza	ISO 6579
Listeria Monocytogenes				assenza	ISO-11290-2

[®] o metodiche alternative validate

n= numero di campioni analizzati in un lotto

c= numero di campioni massimo che possono avere valori compresi tra m ed M

m= risultato soddisfacente se il numero di batteri è uguale od inferiore a m

M= risultato non è soddisfacente se il numero di batteri è uguale o superiore ad M

In caso di c>1 verifica con un secondo campionamento con n=3 e ripetizione analisi con c=1

CARATTERISTICHE CONFEZIONAMENTO: Vaschetta di alluminio da 20 g – Coperchio in alluminio
Confezione da 120 vaschette, per un totale di 2400 g.
Porzioni non vendibili singolarmente.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 36 mesi.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: Vedere la data sul bordo della confezione e sul cartone esterno.

ALLERGENI: In conformità all'allegato 2 del Reg.CE 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE (SI' – NO)	INGREDIENTI IN CUI E' PRESENTE
Cereali contenenti glutine (grano, farro, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	
Uova e prodotti derivati	NO	
Pesce e prodotti derivati	NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO	
Soia e prodotti derivati	NO	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	NO	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	
Senape e prodotti derivati	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	NO	
Lupini e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti di lupino	NO	

CERTIFICAZIONI ED AUTORIZZAZIONI

Lo stabilimento di produzione è certificato in conformità a:

- BRC Global Standard
- IFS Food Standard
- UNI EN ISO 9001:2008

RINTRACCIABILITA'

E' garantita la rintracciabilità delle materie prime utilizzate per ciascun lotto di produzione

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

Il prodotto è ottenuto in conformità alle normative vigenti applicabili, e in particolare a:

- **Dec. Leg 179/2004** su attuazione della direttiva 2001/110 CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.
- **Legge N. 81/2006 art. 2-bis** sul paese di origine nell'etichettatura del miele.

- **Reg. CE 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Reg. CE 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Reg. CE 178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003** relativi agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- **Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni** che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- **Reg. CE 396/2005 e relative modifiche ed integrazioni** concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari.
- **Reg CE 1935/2004 e successive modifiche ed aggiornamenti** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.