



SCHEDA TECNICA – PACKAGING - DOC.SPE VER.0.0 DEL 02/01/2018

## MIELE ITALIANO DI MILLEFIORI in vaschetta monodose

*Procedure aziendali* Presso lo stabilimento di Via L. Federici zona industriale di Trepuzzi (Le) si applicano un **Manuale di Corretta Prassi Igienica con sistema HACCP** e le **procedure di Rintracciabilità ed Etichettatura** disciplinate dalle seguente normativa:

- Legge Regione Puglia **n.45/2014**
- Manuale di corretta prassi igienica produzione primaria: **Reg. (CE) 852/2004**
- Manuale di corretta prassi igienica produzione secondaria: **Reg. (CE) 852/2004 Allegato II**
- Pacchetto Igiene: **Reg. CE 853/2004**
- Rintracciabilità: **Reg. CE n.178/2002**
- Etichettatura: **Reg. CE 1169/2011**
- 



### Prodotto: Miele di Millefiori

*Origine floreale:* manca una prevalenza. Nettare di vari tipi di fiori.

*Ingredienti:* 100% Miele di Millefiori.

*Origine:* Italia.

*Destinazione:* consumo umano.

*Colore:* ambra, ambra medio, tendente al beige quando cristallizzato.

*Sapore:* mediamente intenso, mediamente acido, tendente al floreale, leggermente pungente, gradevole.

*Odore:* media intensità, caldo.

*Stato fisico:* fluido soggetto alla cristallizzazione (stato solido) per processo naturale.

*TMC miele produzione 2024:* 30/07/2027

*Precauzioni di utilizzo:* il miele non è adatto all'alimentazione di lattanti di età inferiore ai 12 mesi.

*Allergeni:* il miele non è compreso tra i prodotti contenenti allergeni di cui al Reg.CE 1169/2011 allegato II.

*OGM:* privo di OGM in ottemperanza al Reg CE 1829/2003 e 1830/2003

*Modalità di conservazione:* da conservare in luogo pulito, fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce.

*Temperatura ambiente di conservazione:* circa 20°.

*Indicazioni Nutrizionali per 100 g di miele:* Kcal 304 - Kj 1270 - Proteine 0,6g - Carboidrati 80,3g di cui Zuccheri 80,3g - Sale 11mg - Grassi 0g di cui acidi grassi saturi 0g

*Modalità di trasporto:* merce fragile (confezioni in vetro). *Temperatura di trasporto e conservazione consigliata:* circa 20°.

*Packaging:* VASCHETTA MONODOSE - TOP (pellicola) PET/PET/PE 12/12/50 - BOTOM (vaschetta) PET/PE 230/50

*Smaltimento Imballaggi:* other 7 plastica

Verificare sempre le disposizioni del comune di appartenenza.

Grammatura vaschette: da 20g

*Responsabile HACCP:* Dott. Alberico Selvaggi Tel 0832/342873 – 3280249472 [albericoselvaggi@mieleselvaggi.it](mailto:albericoselvaggi@mieleselvaggi.it) / [mieleselvaggi@pec.it](mailto:mieleselvaggi@pec.it)

*Note:* ogni lotto di produzione può avere un diverso colore, sapore e profumo poiché si tratta di miele 100% naturale soggetto all'influenza di clima e fioriture contemporanee. E' possibile un accumulo di aria sul bordo superiore del vasetto (schiuma bianca).



2014 - 2018 - 2020  
2021 - 2022



**Miele Selvaggi s.r.l. – Miele Italiano Monoflora e Millefiori**

Sede legale: Via M.Schipa 8, 73100 Lecce – stabilimento: Via L. Federici, Zona Industriale 73019 Trepuzzi (Le)

tel. e fax 0832/342873 [commerciale@mieleselvaggi.it](mailto:commerciale@mieleselvaggi.it) [www.mieleselvaggi.it](http://www.mieleselvaggi.it)

Cap. Soc. Euro 10.000,00 i.v. – Reg.Impr.LE, P.iva e C.F.: 04130100755 – R.E.A. LE 268768