



SCHEMA TECNICA – PACKAGING - DOC.SPE VER.0.0 DEL 02/01/2018 MIELE ITALIANO DI AGRUMI

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 Agrumi**

Origine floreale: prevalenza nettare del fiore di vari tipi di Agrumi.

Ingredienti: 100% Miele.

Origine: regione Puglia (Italia)

Destinazione: consumo umano.



Colore: giallo paglierino medio, allo stato cristallizzato bianco, perlaceo, beige chiaro.

Sapore: caratteristico, di gradevole intensità aromatica fruttato, normalmente dolce e acido, persistente.

Odore: media intensità. Caratteristico, florale, fragrante, fresco, con il tempo si sviluppa un odore meno fresco e florale.

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

TMC miele produzione 2024: 31/12/2026

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: vaso in vetro per alimenti. Capsula TO in lamiera con guarnizione per alimenti. Incarto bustine in accoppiato per alimenti in Pet+Pe riciclabile. Secchielli in PP05.

Grammatura vasetti: da 6g a 24 Kg. Grammatura secchielli: da 5kg. a 24 kg.

Smaltimento Imballaggi: vasetto in vetro: vetro GL 70 / Tappo: metallo C/Fe 91

Vasetto squeeze: plastica Pet1 / tappo plastica PP5

Bustina: plastica Pet 1 - Pe4

Verificare sempre le disposizioni del comune di appartenenza.

Grammatura vasetti: da 25g a 1 Kg. Grammatura secchielli: da 5kg. a 24 kg.

Responsabile HACCP: Dott. Alberico Selvaggi Tel 0832/342873 – 3280249472 albericoselvaggi@mieleselvaggi.it / mieleselvaggisrl@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).

