



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>

SCHEDA TECNICA MISCELA DI MIELI ORIGINARI E NON ORIGINARI DELL'UE - CONFORME AL D.LVO N.179 DEL 20 LUGLIO 2004 E NORMATIVA C.E.*

CARATTERISTICHE GENERALI

Il miele deve essere consumato preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione
Il prodotto deve presentarsi conforme allo standard.

Dovranno essere assenti sostanze estranee di qualsiasi natura.

Il prodotto deve essere esente da alterazioni di qualsiasi entità ed origine.

Essere esente da infestazioni in atto, da residui estranei al prodotto.

Essere esente da contaminazioni ambientali, di processo, secondo quanto prescritto dalla
normativa al riguardo.

Le caratteristiche del miele devono corrispondere al D.LVO N. 179 del 20 luglio 2004 e normative
C.E.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore caratteristico del miele.

Odore tipico, gradevole, esente da qualsiasi nota estranea: acidità, ammuffimenti.

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Le confezioni dovranno corrispondere alle seguenti caratteristiche:

Essere idonee per alimenti.

Essere integre senza punti di ruggine, pulite.

Non devono cedere sapori non conformi al miele.

Presentare buona resistenza meccanica alle sollecitazioni.

Avere buona chiusura, tale da proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione.

Essere munite di etichette che riportino le indicazioni previste dalla legge vigente compresa
l'identificazione del Lotto di produzione.

VALORI NUTRIZIONALI Valore per 100 grammi

Calorie: 304 kcal/1270 kj

Proteine: 0,6 g

Carboidrati: 80.3 g

Fibre: 0 g

Zuccheri solubili: 80.3 g

Calcio: 5 mg

Ferro: 0.5 mg

Magnesio: 3 mg

Potassio: 51 mg

Sodio: 11 mg

Vitamina C: 1 mg

Vitamina E: 0

Vitamina A retinolo eq. (ug): 0

Lipidi totali (%): 0

Monoinsaturi totali (%): 0

Polinsaturi totali (%): 0

* Documento compilato sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori.