Melauro di La Ferrera Aldo C/da S. Maria - 94010 Gagliano Castelferrato (EN) Italia
Tel. +39 0935 699123 - Fax +39 0935 699081 info@melauro.it www.melauro.it
P. I. 00626110860 - C.F. LFRLDA69T30D849U C.C.I.A.A. EN 44584

Dolcezza Mediterranea
Eccellenza Italiana
dal 1996

SCHEDA TECNICA MIELE DI TIGLIO

Origine: Italia

UMIDITA' %	< 18
TENORE APPARENTE IN ZUCCHERI RIDUTTORI (% ZUCCHERO INVERTITO)	> 6O
TENORE APPARENTE SACCAROSIO (%)	< 5
CONDUCIBILITA' ELETTRICA mS/cm	< 0,8
PH	> 3.5 e < 5.5
HMF (mg/Kg)	< 10
DIASTASI (u.d./g)	> 8
ACIDITA' TOTALE (meq/Kg)	< 30

Certificazione prodotto Biologico
Produzione, trasformazione, trasporto ed etichettatura come da regol. CE 834/07 per agricoltura biologica e la corrispondente etichettatura dei prodotti agricoli e prodotti alimentari; come da valido certificato.

Etichettatura: Conforme al Reg.UE 1169/2011

Dichiarazione assenza OGM:
In accordo con i regolamenti n° 1829/2003 CE e n° 1830/2003 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 22 settembre 2003 riconosciamo e affermiamo con la presente, a nome di **Melauro di Ferrera Aldo** il seguente rispetto dei prodotti finiti:
□ Gli alimenti forniti (materie prime e prodotti finiti) non sono di origine e/o composizione OGM
□ Non vengono usati ingredienti e additivi di origine e/o composizione OGM

Durata prodotto e condizioni raccomandate di stoccaggio: circa 30 mesi dalla data di produzione
Temperatura di stoccaggio : dai 10- 25°C
Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto lontano da fonti di calore.

Ambiente di diffusione: boschi aridi (soprattutto carpino e rovere), cespuglieti (0 - 1400 m) per *T. cordata* e boschi umidi, forre, spesso con olmo, frassino, ontano, faggio (0 - 1200 m) per *T. platyphyllos*.

Fioritura: maggio - luglio.

Aspetti organolettici

Esame visivo

Stato fisico	la cristallizzazione è in genere ritardata e con relativa frequenza dà origine a cristalli grossi e irregolari
Colore	da ambra chiaro a ambra, con riflessi giallo-verdi nei mieli più puri, quando liquido; da avorio a beige quando cristallizzato

Esame olfattivo

Intensità odore	almeno di media intensità
Descrizione	molto caratteristico; fresco, mentolato, balsamico, di farmacia o

odore	medicinale, ricorda il profumo della tisana di fiori di tiglio
Esame gustativo	
Sapore	normalmente dolce; normalmente acido; amaro non percettibile o leggero; può essere leggermente astringente
Intensità aroma	almeno di media intensità
Descrizione aroma	molto caratteristico; fresco, di mentolo e canfora, di tipo medicinale; di noce fresca; di erbe officinali
Persistenza	molto persistente; possibile presenza di retrogusto dovuto alla flora di accompagnamento comune in questo tipo di miele (ailanto)

* I seguenti valori sotto elencati si riferiscono a valori medi identificativi del miele in questione, secondo le attuali norme vigenti.

Caratteristiche melissopalinologiche

Percentuale di polline di *Tilia*	percentuali variabili, ma quasi sempre molto basse, anche in relazione ai forti inquinamenti da polline di *Castanea*
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	media = 11.000 deviazione standard. = 5.600
Classe di rappresentatività	**I - II** (PK/10 g: da 2.000 a 24.000)

Proprietà chimico-fisiche

		media	dev.st.			media	dev.st.
Acqua	g/100g	16,8	0,8	pH		4,3	0,2
HMF	mg/kg	2,4	1,6	Acidità libera	meq/kg	22,1	8,6
Diastasi	ND	17,7	3,7	Lattoni	meq/kg	2,1	1,1
Invertasi	NI	12,8	4,1	Acidità totale	meq/kg	24,2	8,8
Prolina	mg/100g	42,0	9,0	Fruttosio	g/100g	39,5	2,8
Conducibilità elettrica	mS cm-¹	0,64	0,10	Glucosio	g/100g	30,7	2,1
Rotazione specifica		-11,8	2,4	Saccarosio	g/100g	0,1	0,1
Colore	mm Pfund	35,4	12,6	Maltosio	g/100g	1,4	0,8
	L*	88,7	3,5	Isomaltosio	g/100g	1,0	0,4
Colore C.I.E.	a*	-1,2	1,2	Fruttosio + Glucosio	g/100g	70,2	3,9
	b*	35,2	9,0	Fruttosio / Glucosio		1,29	0,11
				Glucosio / Acqua		1,83	0,14

Dati nutrizionali calcolati su 100g:

Valore energetico: 304 Kcal- Kj 1270
Grassi: 0,0 g
Carboidrati: 80,3 g
Di cui zuccheri 80,3 g
Fibra alimentare 0,0 g
Proteine: 0,6 g
Sale 27,5 mg

Allergeni :

In accordo con la Direttiva 2003/89 CE che modifica la Direttiva 2000/13 CE viene di seguito riportata la "Dichiarazione Allergeni" riguardante le materie prime e i prodotti finiti lavorati e realizzati da **Melauro di La Ferrera Aldo.**

Sostanza allergenica **Rif. Dir 2003/89 CE**	L'**allergene** è presente nel prodotto come ingrediente della ricetta	**Carry over :** tracce di prodotto possono derivare dalla lavorazione precedente
Cereali contenenti **glutine** (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Frutta secca		
Nocciole (Corylus avellana)	NO	NO
Mandorle (Amigdalus communis)	NO	NO
Noce comune (Juglans regia)	NO	NO
Noci di acagiù (Anacardium occidentale)	NO	NO
Noci Pecan (Carya illinoiesis W.K. Koch)	NO	NO
Noci del Brasile (Bertholletia excelsa)	NO	NO
Pistacchi (Pistacia vera)	NO	NO
Noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO	NO
e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Semi di **Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	NO	NO

Confezionamento:

Vaso in vetro 500g **Codice ean** 8021164001063
Vaso in vetro da 250g **Codice ean** 8021164003098
Vaso in vetro 50g **Codice ean** 8021164012120

Imballo: Scatola da 12 pz. x 250g - Scatola da 12 pz. x 500g – Scatola 40 pz. x 50g.
Palletizzazione 500g: 95 colli a 5 strati misura 80x120x130h 850 kg
Palletizzazione 250g: 174 colli a 6 strati misura 80x120x130h 900 kg
Palletizzazione 50g: 200 colli a 10 strati misura 80x120x125h 870kg

MELAURO