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 CARDO

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: incolti, ruderi, lungo le vie (0 - 1300 m).

Fioritura: maggio - luglio.

Aspetti organolettici

Esame visivo

Stato fisico	cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto
Colore	da ambra chiaro a ambra, con tonalità arancio e spesso fluorescenza verde quando liquido, da beige chiaro a beige scuro con tonalità gialle o arancio, quando cristallizzato

Esame olfattivo

Intensità odore	almeno di media intensità
Descrizione	caratteristico, con una connotazione floreale o floreale/fruttata, e una

odore	animale al tempo stesso; di crisantemi, di fiori cimiteriali
Esame gustativo	
Sapore	normalmente dolce, normalmente acido, amaro da non percettibile a leggero, leggermente astringente
Intensità aroma	almeno di media intensità
Descrizione aroma	caratteristico, con la stessa duplice natura rilevabile all'olfatto; subito floreale/fruttato, poi rapidamente animale, putrescente, farina di pesce
Persistenza	abbastanza persistente

* 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 ***Cardus***	percentuali variabili, anche in funzione delle specie di accompagnamento; per lo più comprese fra il 5 e il 25%
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	media = 11.000 deviazione standard. = 3.400
Classe di rappresentatività	**I** (PK/10 g: inferiore a 20.000)

Proprietà chimico-fisiche

		media	dev.st.			media	dev.st.
Acqua	g/100g	15,9	0,8	pH		3,9	0,1
HMF	mg/kg	5,5	3,5	Acidità libera	meq/kg	24,1	4,8
Diastasi	ND	20,6	4,7	Lattoni	meq/kg	2,3	1,3
Invertasi	NI	13,0	3,4	Acidità totale	meq/kg	26,5	4,8
Conducibilità elettrica	mS cm-¹	0,56	0,10	Fruttosio	g/100g	40,0	1,0
Prolina	mg/100g	45,0	10,0	Glucosio	g/100g	32,1	1,2
Rotazione specifica		-11,1	2,2	Saccarosio	g/100g	0,4	0,6
Colore	mm Pfund	53,8	6,1	Maltosio	g/100g	1,9	0,4
	L*	86,4	3,2	Isomaltosio	g/100g	0,6	0,4
Colore C.I.E.	a*	-0,9	1,6	Fruttosio + Glucosio	g/100g	72,7	2,0
	b*	53,6	8,2	Fruttosio / Glucosio		1,22	0,05
				Glucosio / Acqua		2,09	0,12

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** 8021164002213
Vaso in vetro da 250g **Codice ean** 8021164003128
Vaso in vetro 50g **Codice ean** 8021164012014

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