

SCHEMA TECNICA PRODOTTO		
	Rev. 3	del 30/04/2019
		Pag. 1 di 1

Codice aziendale del prodotto:	ML10/2
Codice EAN:	8012532001068
Denominazione prodotto:	Miele italiano di Castagno
Ingredienti:	100% miele italiano
Origine:	Italia
Caratteristiche organolettiche:	Colore: ambrato quasi nero Odore: intenso Sapore: amaro Consistenza: liquido, cremoso, solido

DATI ANALITICI:

Caratteristiche chimico-fisiche:	Allergeni: assenti OGM: assenti
Caratteristiche microbiologiche valori in UFC/g	Carica batterica totale: < 1.0x 10 ³ UFC/g Muffe: < 1.0x10 ¹ UFC/g Leviti: < 1.0x10 ¹ UFC/g Clostridi solfito riduttori: < 1.0x10 ¹ UFC/g
Caratteristiche nutrizionali per 100g di prodotto	Valore energetico:330 Kcal/ 1401Kj Carboidrati:82g di cui zuccheri 82g Proteine: 0.4g Grassi: < 0.1 g di cui saturi: < 0.1 g Fibre: < 0.1g Sodio: < 0.1 g

CONFEZIONAMENTO:

Modalità di confezionamento:	Invasettamento, tappatura
Tipo e materiale di confezionamento:	Vasi di vetro con capsula twist-off
Identificazione lotto di produzione:	Il lotto corrisponde al numero di lavorazione
Forma e dimensione del prodotto:	Cilindro diametro 65 mm altezza 85 mm
Peso netto a vasetto:	250g
Numero di confezioni per collo:	12
Peso lordo per collo:	4.744 Kg
Numero di colli per strato su pallet:	14
Numero di strati:	6
Numero totali di pezzi per pallet:	1008
Peso totale pallet:	398.496 Kg

TRASPORTO:

Temperatura di trasporto in °C:	Temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce solare diretta
Modalità di trasporto:	Non sovrapporre le pedane ad evitare urti

CONSERVAZIONE:

Shelf life :	24 mesi dalla data del confezionamento
Temperatura di conservazione in °C:	Temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce solare diretta