



Apicoltura Vangelisti s.r.l.
52015 Pratovecchio Stia – Italia – via Roma 82
T +39 0575 504504 – F +39 0575 583664
P.Iva Cod. Fisc. 00129190518
info@mielevangelisti.it – www.mielevangelisti.it

SCHEDA TECNICA MIELE ACACIA A_HI

1.0 Tipo Miele: Miele monofloreale di Acacia

2.0 Denominazione INCI: honey (mel)

3.0 Origine: UE (Italia – Ungheria)

Miele di acacia ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele monofloreali di acacia raccolti per centrifugazione dei favi e selezionati nelle migliori aree di produzione.

Le miscelazioni sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di acacia italiano ed ungherese, in relazione agli andamenti di raccolto stagionali, al fine di ottimizzare in modo specifico le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche del prodotto destinato sia ad uso di consumo umano diretto che come materia prima in preparazioni diverse di alta qualità.

4.0 Processo di produzione:

Campionamento per analisi sostanze esogene su miele raw, precleaning, riscaldamento, omogeneizzazione, filtrazione, decantazione, analisi tecnica su prodotto finito, confezionamento primario e secondario, con etichettatura.

Totale assenza di trattamenti termici di conservazione.

Conforme Reg. 853/2004 HACCP e altri Standards qualitativi internazionali.

5.0 Caratteristiche organolettiche:

Colore secondo Pfund circa 15 mm, giallo paglierino, brillante.

Stato fisico: fluido denso; resta liquido a lungo e non cristallizza mai in modo compatto.

Odore di debole intensità, floreale, vanigliato, di frutta cotta.

Gusto molto dolce, non molto persistente, poco aromatico, mandorlato. Retrogusto assente.

6.0 Destinazioni di impiego:

Perfettamente idoneo al confezionamento e conseguente consumo umano diretto, all'uso per impieghi in preparazioni farmaceutiche ed erboristiche, così come particolarmente indicato nell'industria alimentare e dolciaria di qualità.

Tipicizzato da ottima ripetitività nel tempo dei principali parametri analitici chimico fisici.

7.0 Controlli analitici:

I controlli analitici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.

La certificazione di analisi di lotto è trasmessa in accompagnamento al miele.

7.1 Principali caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche per miele di Acacia

Tenore zuccheri riduttori	Min. 65%
Tenore di saccarosio apparente	Max. 10%
Tenore di acqua	Max. 18.5%
Acidità libera	Max. 50 meq/kg
Indice diastatico (secondo Schade)	Min. 8u.d./g - Min. 3u.d./g if HMF < 15mg/kg
Tenore di idrossimetilfurfurale	Max. 40 mg/kg
Tenore di sostanze insolubili in acqua	Max. 0,1%
Conducibilità elettrica	Max. 0,6 mS/cm
Peso specifico medio:	1440 ca.

Residui di presidi sanitari	< ai limiti di legge
Sostanze inibenti	< ai limiti di legge
Metalli pesanti	< ai limiti di legge

Carica microbica mesofila totale	Max. 1000 u.f.c./g
----------------------------------	--------------------

Coliformi	Assenti
Muffe	Max. 100 u.f.c./g
Lieviti	Max. 100 u.f.c./g
Spore di mesofili aerobi	Max. 500 u.f.c./g
Spore di clostridi solfito riduttori	Assenti

8.0 Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

9.0 Glutine: Il prodotto non contiene glutine.

10.0 OGM: Il prodotto non contiene OGM.

11.0 Valori Nutrizionali medi per 100g

Energia:	326kcal/1360kJ
Grassi:	0
di cui Acidi grassi saturi:	0
Carboidrati:	80,0g
di cui Zuccheri:	80,0g
Fibra:	0
Proteine:	0
Sale:	0

12.0 Imballaggio:

Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari.

12.01 Imballaggio primario:

Il miele può essere fornito in imballaggi di vetro di dimensione variabile da 20g a 1000g, con capsula tipo TC.

Il miele può essere fornito in imballaggi PET di dimensione variabile e capsula dedicata.

12.02 Imballaggio secondario:

Layer di cartone con wrap di film termoretraibile, posto su pallet.

12.1 Imballaggio per usi quale materia prima:

Il miele può essere fornito in secchielli plastici da 5-10-25kg e in fusti metallici da 290/320kg a perdere e in tanks pet da 1000kg ca. e inox da 1500kg ca. a rendere.

Ulteriore alternativa di trasporto è quella relativa alla possibilità di usufruire di una cisterna inox coibentata da 13000kg, di proprietà aziendale adibita esclusivamente al trasporto del miele, idonea per lo scarico diretto in deposito di stoccaggio al momento della consegna, o anche in cisterna di proprietà terza da 25000kg.

13.0 Modalità di conservazione:

In magazzino asciutto, idoneo alla conservazione di prodotti alimentari, a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore dirette, in contenitore chiuso.

14.0 TMC: 24 mesi (720 gg) dal mese successivo a quello di confezionamento.

Apicoltura Vangelisti s.r.l.

Ed. 01 Rev. 03 del 30.06.2025