



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

SCHEDA PRODOTTO

Miele Millefiori



DESCRIZIONE

Miele multi-florale per eccellenza ed espressione della varietà botanica del territorio, ottenuto in diversi momenti della stagione apistica. I sentori organolettici variano sulla base delle essenze botaniche che lo compongono, dal periodo di fioritura delle stesse e dalla zona/quota di produzione.

Presenta per lo più un colore chiaro e un sapore dolce ben apprezzato, adatto ad insaporire diverse pietanze o da assaporare tal quale.

Il miele Millefiori non si presenta mai uguale a sé stesso, rendendo ogni lotto prodotto un "pezzo unico".

ORIGINE MATERIA PRIMA

Italia

PERIODO DI FIORITURA (in riferimento alla stagione apistica in provincia di Belluno)

Da fine aprile-maggio a fine agosto-settembre

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	<18%
Zuccheri riducenti	>65%
Saccarosio apparente	<3%
Peso specifico	1,42
Ceneri	<0,6%
Indice diastatico	>12 U.D./g
Sostanze insolubili in acqua	<0,1%
HMF (idrossimetilfurfurale)	<40 mg/Kg
Acidità libera	<40 meq/Kg

CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

Colore

Colore chiaro, virante in diverse sfumature dell'ambra (stato liquido)

Ambrato (cristallizzato)



APIDOLOMITI SCA.RL
Società Cooperativa Agricola
a Responsabilità Limitata
Via Papa Luciani 1 - 32020
Limana, Belluno, ITA.
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214
F. 0437 1830206
M. +39 392 3379

info@apidolomiti.com
apidolomiti@pec.it
apidolomiti.com



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

Odore	Delicato; può evolvere nel tempo e ricordare l'essenza botanica prevalente (es. taglio, castagno)
Sapore	Leggermente aromatico; può evolvere nel tempo e ricordare l'essenza botanica prevalente (es. taglio, castagno); persistenza variabile
Aspetto	Liquido; tende ad addensarsi
Cristallizzazione*	Più o meno rapida a seconda dell'essenza/delle essenze prevalente/i; cristalli fini, con formazione di massa uniforme

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale (CBT)	< 800 UFC/g
Lieviti	300 UFC/g
Muffe	300 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
E. coli	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	Assente in 1 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	100 g	1 porzione 10 g
Energia	1361 kJ / 323 kcal	136 kJ / 32 kcal
Grassi	0	0
Di cui acidi grassi saturi	0	0
Carboidrati	81	8,1
Di cui zuccheri	81	8,1
Proteine	0,4	0,04
Sale	0,02	0,002



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di calore e luminose.

SHELF LIFE

In condizioni di conservazione consigliate e mantenendo il prodotto nel barattolo originale, le caratteristiche vengono mantenute per almeno 24 mesi. Il prodotto dopo alcuni mesi dalla produzione, tenderà a creare una massa di piccoli cristalli. Tale cambiamento di stato fisico è da considerarsi intrinseco al prodotto.

ALLERGENI

Nel prodotto non sono presenti allergeni (riferimento All. II Reg. UE n 1169/2011)

ALLERGENI	SI	NO	CROSS-CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte		X	
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Solfiti (>10 mg/Kg di SO ₂)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	



APIDOLOMITI SCA.RL
Società Cooperativa Agricola
a Responsabilità Limitata
Via Papa Luciani 1 - 32020
Limana, Belluno, ITA.
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214
F. 0437 1830206
M. +39 392 3379

info@apidolomiti.com
apidolomiti@pec.it
apidolomiti.com



Ente promotore della
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelldolomitibellunesi.it
info@mieledelldolomitibellunesi.it

Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
--	--	---	--

OMG

Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n 1829 del 2003.

ASPETTI COMMERCIALI

T.M.C.	24 mesi (mm/aa)
Lotto	
Materiale di imballaggio	Vasetto di vetro con capsula in metallo
Unità di vendita	Fustella termoretratta

CODICE ARTICOLO	FORMATO	TARA (g)	PESO LORDO (g)	PESO NETTO	EAN	PEZZI/ FUSTELLA	DIMENSIONI FUSTELLA
	180 g					12	
	320 g					12	
	720 g					12	
	900 g						

STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO

Ragione Sociale	APIdolomiti SCARL
Sede	Via Papa Luciani, 1, 32020 Limana (BL)

*Si ricorda che la crystallizzazione è un processo di *naturale maturazione* del miele. Il suo andamento dipende dalla tipologia di miele, dal processo di produzione e dalla conservazione. Mieli quali acacia, castagno e melata, contenendo più fruttosio rispetto al glucosio, cristallizzano molto lentamente.

I nostri mieli, non essendo pastorizzati, vanno incontro a cristallizzazione.

Qualora si desiderasse far ritornare il miele allo stadio liquido, si può immergere il vasetto a bagnomaria a massimo 40 °C (si consiglia di non ripetere troppe volte il processo per non denaturare la composizione del miele stesso).



API DOLOMITI SCA.RL
Società Cooperativa Agricola
a Responsabilità Limitata
Via Papa Luciani 1 - 32020
Limana, Belluno, ITA.
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214
F. 0437 1830206
M. +39 392 3379

info@apidolomiti.com
apidolomiti@pec.it
apidolomiti.com