



Spett.le DOLCE IDEA SRL

C.so Canale, 66/B

12051 - Alba (CN)

Alla c.a. Controllo Qualità

Data: 01 giugno 2018

Prodotto: Miele Acacia

Origine: Miscela di mieli originari della UE

Lotto No.: B180015

Da cons. pref. entro: 30.04.2020

Caratteristiche Organolettiche:

| | |
|--------|---|
| Odore: | Di debole intensità, floreale, di fiori di robinia, di cera nuova. |
| Gusto: | Dolce, delicato, poco aromatico, tipicamente vanigliato-confettato, poco persistente. |

Caratteristiche Chimico Fisiche:

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Umidità | 17,1% |
| Colore | 13 mm |
| Acidità totale | 16,2 meq/kg |
| Fruttosio | 42,6% |
| Glucosio | 31,2% |
| Saccarosio | 0,5%p/p |
| Indice diastatico | 7,6 u.d./g |
| HMF (idrossimetilfurfurale) | 6,5 mg/kg |

Residui di Presidi Sanitari:

Conforme alle normative vigenti

Sostanze Inibenti:

Conforme alle normative vigenti

Caratteristiche Microbiologiche:

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Carica microbica mesofila totale | <1000 UFC/g |
| Coliformi | Assenti/g |
| Muffe | Assenti/g |
| Lieviti | Assenti/g |
| Lieviti osmofili | Assenti/g |
| Spore di mesofili aerobi | Assenti/g |
| Spore di clostridi solfito-riduttori | Assenti/g |
| Bacillus cereus | Assenti/g |