

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number: **07**

Data ultima revisione / Last revision date: 01/01/2026

Data prossima revisione / Next check: 01/01/2029

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Nome prodotto / name of product: Miele di flora alpina italiano / Alpine flora italian honey

Descrizione merceologica /
Product description:

Codici articoli / item number: 10328 peso 28 g - 103300 peso 300 g - 103750 peso 750 g

Codice EAN / EAN code: 8032539144148 peso 28 g – 8032539144209 peso 300 g –
8032539144292 peso 750 g

Peso Netto / Net weight: 28 g / 300 g / 750 g

T.M.C. / Shelf Life: 36 mesi in confezione integra / 36 month in unopened pack

Confezionamento / Packaging: vaso in vetro con capsula in acciaio / glass jar with steel cap

Ingredienti / Ingredients List: Miele di flora alpina italiano / Alpine flora italian honey

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values for 100 g of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Energia / Energy	1369,0 kJ / 322,0 kcal
Grassi / Total Fat	0,0 g
di cui grassi saturi / of which saturated fats	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	80,0 g
di cui zuccheri / of which sugar	80,0 g
Proteine / Protein	0,5 g
Sale / Salt	0,0 g

PROFILO MICROBIOLOGICO / MICROBIOLOGICAL PROFILE

PARAMETRO / PARAMETER	Unità di misura / Unit of measure	Metodo / Method	Limiti / Limits
Coliformi	U. f. c./g	MFHPB-31 2001	< 10
Spore di clostridi	U. f. c./g	MFHPB-22 2004	Assenti
Listeria monocytogenes	U. f. c./g	MFHPB-22 2004	Assente
Stafilococchi Coag +	U. f. c./g	UNI EN ISO 6888.1:2004	< 100
Salmonella spp	U. f. c./g	UNI EN ISO 6579.2008	Assente

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE / TRANSPORT AND STOCK CONDITIONS

Condizioni ottimali di trasporto: max +35°C, parametri ottimali di conservazione: +15°/+30°C e tasso di umidità compreso tra 40-50%. Dopo l'apertura conservare ad una temperatura inferiore a +30°C. / Best transport conditions: max +35 °C, with humidity rate between 40-50%. Once opened, keep at temperature lower +30°C.

DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO / INTENDED USE

Miele di flora alpina italiano pronta per il consumo. Destinato a gruppi eterogenei di consumatori. / Alpine flora italian honey ready for consumption. For heterogeneous groups of consumers.

ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata / Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/Eggs and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati /Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Soia e derivati /Soybeans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON		NO / NON		
Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof		NO/NON		NO / NON		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO2/Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2."		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

RIFERIMENTI AZIENDALI / COMPANY'S REFERENCES

Confezionato da/ Packaged by:

ALPENZU SRL

Fraz. Arnad Le Vieux, 45/E 11020 Arnad (AO) ITALY

P.IVA / VAT 01030380073

Tel. / Ph. 0125-921093 Fax 0125-921207

Mail commerciale: commerciale@alpenzu.com

Mail info: info@alpenzu.com

Mail contabilità: segreteria@alpenzu.com

Mail di posta certificata: alpenzu@pec.alpenzu.com

Sito web: www.alpenzu.com

Marchio CE/UE: IT K7H2J UE



Food Safety

CERTIFICATED

Nomenclatura doganale: 0409 0000 00

Codici di riciclaggio:



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION

Grammatura da 28 g / 28 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 48 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 18,5x9,5x28

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 16

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 768

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 6

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 96

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 4608

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x72

Grammatura da 300 g / 300 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 12 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 23,5X10X31

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 12

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 144

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 8

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 96

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 1152

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x95

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Grammatura da 750 g / 750 g grammage:

Pezzi per cartone / Pieces per carton: 6 unità/units

Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 20,5x15,5x31

Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 12

Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 72

Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 5

Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 60

Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 360

Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x92,5

DICHIARAZIONI / STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità / Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione assenza glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. / The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Certificazioni di qualità / Certification

La qualità Alpenzu Srl è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Featured Standard) e BRCGS (Global Standard for Food Safety), considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari. Alpenzu's quality is guaranteed by the prestigious Food IFS Certification (International Featured Standard) and BRCGS (Global Standard for Food Safety), considered the absolute standards of safety and quality of food products.