

Denominazione prodotto:	Jodler miele di acacia 500g
Immagine:	
Codice Articolo: Codice EAN pezzo: Codice EAN cartone: Produttore:	0813 AC 8004355105023 Gramm SpA, Via di Mezzo ai Piani 14, 39100 Bolzano
Materiale d'imballaggio: Peso netto: Peso confezione: Unità di vendita: Pezzi per collo: Dimensioni pezzo: Dimensione collo: Conservazione e stoccaggio: Tempo di conservazione: Numero sanitario:	Vasetto di vetro con capsula in metallo 500 g 700 g 12 Larg/Alt/Prof. mm 80 105 80 Lung. Larg. Alt cm 32 24 10 Conservare al riparo della luce diretta e in luoghi freschi e asciutti. evitare temperature sopra 30°C 480 giorni dalla data di produzione
Denominazione legale:	Jodler Miele di acacia
Ingredienti:	miscela di miele di acacia
Tabella nutrizionale: (valori medi per 100 g) Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	non obbligatori per il miele
Segue 1 pagina	



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze REG (EU) N. 1169/2011		contiene	possibili tracce
1.	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
2.	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
3.	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
4.	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
5.	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6.	Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
7.	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio	NO	NO
8.	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti	NO	NO
9.	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
10.	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
11.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
12.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale	NO	NO
13.	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14.	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Organismi geneticamente modificati:	esente da organismi geneticamente modificati		
Caratteristiche microbiologiche:	Lieviti/muffe: assenti Coliformi: assenti Germi patogeni: assenti		
Data: Redatto e approvato da:	09.10.2015 Zanini Karin – Assistente alla Direzione		

Questa scheda tecnica sostituisce le precedenti schede tecniche che pertanto perdono ogni valenza legale. Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale, ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della GRAMM S.p.A.