

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-17
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2017
Denominazione: Miele BIO		Rev 01del 16/11/2017

Miele da Agricoltura Biologica



A. COMPOSIZIONE

Miele in purezza

B. DESTINAZIONE

E' un prodotto destinato all'alimentazione umana. Borgo Antico di Maffei Barbara vende direttamente il prodotto finito sia al consumatore finale che ad altri operatori commerciali e agricoli

C. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Il miele dell'azienda agricola e agrituristica Borgo Antico di Apella, socia della Coop. agricola Montagna Verde, nasce in un contesto naturalistico ancora incontaminato, un'oasi biologica, nel Parco dell'Appennino Tosco Emiliano, riconosciuto dall'Unesco Biosfera Appennino, in cui la ricca biodiversità del territorio e l'assenza di agricoltura convenzionale con uso di concimi chimici e altre forme di inquinamento, unitamente alla certificazione biologica per un'ulteriore tutela del consumatore, sono la garanzia per un prodotto di altissima qualità e genuinità, dal sapore unico del territorio di origine. Ogni anno a fine primavera, dalle famiglie di api distribuite nei boschi di

 <p>Borgo Antico di Maffei Barbara</p>	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p>PRODOTTO FINITO</p>	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-17
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2017
Denominazione: Miele BIO		Rev 01del 16/11/2017

Apella e Taponecco in Lunigiana, viene raccolto il miele che poi nel laboratorio aziendale, con la semplice centrifugazione meccanica, senza alcuna alterazione del prodotto, viene estratto dai favi di cera e confezionato per un pronto consumo.

A seconda del periodo e delle fioriture in essere si produce miele di millefiori, di acacia e di castagno, ma proprio quest'ultima varietà rappresenta la principale produzione, sia in termini di quantità per l'abbondanza di castagneti, sia in termini di qualità organolettiche e sapore: un prodotto dall'incredibile aroma di castagno, dal profumo intenso e coloro ambrato che ben si sposa con i formaggi di pecora locali, o, per esaltarne il profumo di carni di maialino e agnello ai testi, ma anche da gustare da solo o per addolcire qualche bevanda, in un'immersione totale nel paesaggio dei sapori più autentici della Lunigiana.

D. ORIGINE DEL PRODOTTO

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo è garantita la tracciabilità del prodotto.

E. METODO DI PRODUZIONE

Nel periodo delle fioriture da Aprile a Luglio, le api raccolgono il nettare sui fiori circostanti l'ubicazione degli apiari, fino a 3-4 km di raggio, al termine di ogni fioritura più significativa (acacia millefiori castagno) si raccolgono i melari, in precedenza posizionati sulle arnie, si trasferiscono nel locale stoccaggio del laboratorio aziendale, in assenza di api (preventivamente allontanate con apiscampi), dove se caso si attende la deumidificazione nella eventualità in cui il contenuto di acqua nel miele dei favi sia superiore al 18%. Successivamente, si procede alla cosiddetta smielatura con passaggio dei telini contenente il miele nella disopercolatrice, per eliminare la chiusura degli opercoli di cera, con stoccaggio della cera aziendale. I talaini aperti si inseriscono nella centrifuga smielatrice e dopo l'azione si raccoglie il miele, previo filtraggio per trattenere residui di cera, e si trasferisce nel bidone di stoccaggio (diverso a seconda del tipo di miele prelevato) in attesa, terminata la decantazione di alcuni giorni, del confezionamento in barattolini etichettati opportunamente.

F. LEGAME CON L'AMBIENTE

La raccolta del polline e del nettare da parte delle api avviene nel territorio circostante l'azienda con sede ad Apella, nel comune di Licciana Nardi in Lunigiana. La raccolta avviene nei campi che si trovano dentro il Parco dell'Appennino Tosco Emiliano, e nelle aree circostanti, in un luogo riconosciuto dall'Unesco Biosfera Appennino, in cui la ricca biodiversità del territorio e l'assenza di agricoltura convenzionale, con uso di concimi chimici e altre forme d'inquinamento, sono un'ulteriore tutela del consumatore, a garanzia di un prodotto di altissima qualità e genuinità, legato al luogo di origine, riportando nel gusto e nell'aroma del miele le sfumature del paesaggio agricolo circostante.

G. ASPETTI ORGANOLETTICI MIELE DI CASTAGNO

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-17
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2017
Denominazione: Miele BIO		Rev 01del 16/11/2017

Esame visivo:

Stato fisico: liquido a cristallizzazione molto lenta, non sempre regolare

Colore: ambra più o meno scuro, con tonalità rossiccio nel miele liquido; marrone se cristallizzato

Esame olfattivo

Intensità odore : intenso

Descrizione odore: molto caratteristico; aromatico, vegetale/erbaceo, di legno, di tannino

Esame gustativo

Sapore poco dolce; normalmente acido; tannico, astringente

Intensità aroma intenso

Descrizione aroma molto caratteristico,

Persistenza molto persistente

H. ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: ASSENTI INCLUSA L'ASSENZA DI GLUTINE

I. ETICHETTATURA

Etichette approvate dall'ente di controllo

Da consumarsi preferibilmente entro:

Il nostro miele nasce in un contesto naturalistico ancora incontaminato, un'oasi verde nel cuore della Lunigiana e del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano, territori riconosciuti dall'UNESCO Riserva della Biosfera, in cui la ricca biodiversità del territorio e la pratica biologica sono la garanzia per un prodotto di altissima qualità e genuinità, dal sapore unico del territorio di origine.

Prodotto e Confezionato da:
Az. Agricola Agrituristiche Borgo Antico di Barbara Maffei
Socia Coop. Agr. Montagna Verde


Loc. Apella, Centro Visita Parco Appennino Tosco Emiliano (MS), Lunigiana, Italia
Tel. +39 392 9963407
www.montagnaverde.it
info@montagnaverde.it
facebook.com/montagnaverde

Miele di Castagno

da Agricoltura Biologica



Montagna Verde
Borgo Antico di Apella

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

Organismo di controllo autorizzato da MiPAAF
IT BIO 007

Operatore controllato n.
E41U



Lotto di produzione gr.

J. SCADENZA

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

K. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (teme caldo e umidità)

L. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato nello stabilimento laboratorio dell'az. Agricola Borgo Antico di Maffei Barbara in via Apella 19, 54016 Licciana Nardi (MS) Autorizzazione Comune Licciana Nardi PROT. 9691 del 13 10 2006.

M. CONTROLLO

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-17
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2017
Denominazione: Miele BIO		Rev 01del 16/11/2017

Borgo Antico di Maffei Barbara controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita, secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo HACCP. L'ente di controllo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione biologico è l'organismo BIOAGRICERT autorizzato MIPAFF