

DRAKON IDROMELE DI VITALBA ALICE
 VIA FIRENZE 156 158
 51035 LAMPORECCHIO (PT)
 P.IVA:02956820217
INFO@DRAKONIDROMELE.IT
 LICENZA: IT00PTA00029G



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	Idromele Drakon VINO MEDIEVALE
LOTTO	VM1125
INGREDIENTI	Vino rosso toscano, Stevia, eritritolo, spezie, aromi naturali
COADIVANTI DI PROCESSO	acido citrico, acido tartarico, tannini
CONSERVANTI	gomma arabica, metabisolfito di potassio E224, sorbato di potassio, E202, acido ascorbico E300
ALLERGENI	Solfiti

Aspetto del prodotto e descrizione sintetica:

Bevanda aromatizzata a base di Vino Rosso toscano e spezie. Colore vino, sapore delicatamente speziato

L'Idromele è prodotto nel rispetto dei criteri igienico sanitari previsti dal piano di autocontrollo (reg. CE 852/04)

Tabella energetica

Normativa di riferimento:

- [Regolamento UE 1169 del 2011 sull'informazione e consumatori](#)
- [Regolamento UE 1169 del 2011 allegato XV per le tolleranze di dichiarazione](#)
- [Regolamento UE 1369 normative di etichettatura](#)

Nonostante il regolamento UE 1169/2011 preveda che le microimprese siano **esentate** dall'obbligo nutrizionale, la nostra azienda familiare procede al calcolo energetico con la tolleranza prevista per i propri prodotti senza l'ausilio di misurazione di laboratori esterni ma con misurazioni interne conformi alle norme.

In materia di bevande fermentate la **tolleranza energetica** è: **+ - 5%**

Tabella nutrizionale per 100ml di Vino Medievale

Dichiarazione nutrizionale	Per 100ml
Energia	360 kj / 86 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,5 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
Alcol	13 %vol

Termine minimo conservazione (TMC):

Normativa di riferimento:

- [Regolamento UE 1169 del 2011 sull'informazione e consumatori](#)
- [Regolamento UE 1169 del 2011 allegato XV per le tolleranze di dichiarazione](#)
- [Regolamento UE 1369 normative di etichettatura](#)

Essendo il Vino Medievale per sua natura una bevanda dal contenuto alcolico superiore ai 8%vol e grazie all'uso dei conservanti dichiarati il TMC è indicato in etichetta con la dicitura "preferibilmente entro il". L'azienda cambia il tempo preferibile per il consumo a seconda del formato di confezionamento

Indicazioni per una corretta conservazione:

Data la naturalezza del prodotto, e l'utilizzo moderato dei conservanti, si consiglia per mantenere il TMC di conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto. Lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare il prodotto in ambiente refrigerato tra 4 e 8 °C e consumare entro due settimane. Il prodotto soffre di ossidazione se a contatto prolungato con ossigeno. Si consiglia di tappare con tappi vacuum.

Imballaggio:

- Materiale dell'imballaggio: bottiglia in vetro codice smaltimento GL70, tappo in sughero codice smaltimento FOR51, etichetta e cartellino in carta PAP22
- Peso lordo: 500ml 1kg, 200ml 0,5kg
- Unità per confezione: 6 bottiglie da 500ml per scatola, 12 bottiglie da 200ml per scatola

Data di revisione:

- Data 01/12/2025
- Responsabile: Alice Vitalba