



LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS190625-005
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Primavera 2018 + Primavera 2019 (abril-maig).
Lot	VARIS.
Denominació/Varietat/Tipus	"MEL DE FARIGOLA"/"MEL DE TIMÓ"
Data Entrada	Març / Abril / Maig / Juny 2019
Data Validació	10/07/2019

**MEL DE FARIGOLA
MEL MONOFLOREAL DE FARIGOLA / TIMÓ
FITXA TÈCNICA:**

1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:

Aspecte visual (Color i reflexos)	Color Ambre Extra Clar a Ambre Clar (49-83 mm pFund). Variació en funció del tipus de farigola o timó dominant.
Aroma	Aroma intensa a molt intensa i amb persistència, amb clars components fenòlics, com altres lamiàcies, però superiors en la Farigola.
Gust / Sensacions en boca.	En boca, amb dolçor clara però amb components àcids, i de vegades amb altres notes salades (Timó d'estiu, amb alguna secreció de melat d'arbre). Com en d'altres mels, les sensacions varien en funció de la composició, puresa i espècies acompanyants.
Tacte / Cristal·lització	Líquid, viscos. Cristal·lització lenta o escassa, degut a l'elevat contingut en fructosa.

2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.

Genèric. V_{min} (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (mitjana assaig). Valor.
<i>Thymus spp.</i> (Farigola) = 15%	<i>Thymus vulgaris L.</i> / <i>Thymus mastichina L.</i> = 30,35 %

3.- ESPECTRE POLÍNIC OBSERVAT. ESPÈCIES ACOMPANYANTS / SECUNDÀRIES.

Rosmarinus sp. (Romaní); *Pyrus sp.* (Fruiters); *Amygdalus sp.* (Ametller); *Onobrychis sp.* (Trepadella); *Leguminosae* (Lleguminoses); *Cistaceae* (Estepes); *Echium sp.* (Xuclamels); *Erica sp.* (Bruc blanc); *Quercus sp.* (Alzina i Coscolls); *Hypecoum sp.* (Ballarida); *Citrus sp.* (Taronger).

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Mitjana lots)
Color (mm pFund).	R = 49-83	Compleix (68 - 76 mm)
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (16.95 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (~ 71-73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte (< 7 %)
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 5	Compleix (~ 0,370 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix. (~ 12.00-17.00 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix. Rang: 5,33 -14,97 mg)
Diastassa (Un. Schade)	L > 8	Compleix

Paràmetres de mesura segons Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 a Espanya.

5.- ANÀLISI MICROBIOLÒGIC.

Aeròbils mesòfils, a 31°C	Màxim 10.000 u.f.c / g
Coliformes, a 30°C	Absència / 0,1 g
<i>Escherichia coli</i>	Absència
<i>Salmonella spp.</i>	Absència / 30 g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absència / 0,1 g.
Fongs i LLevadures	Màxim 300 u.f.c. / g.

6.- OGM'S (GMO).

- Per la seva composició i origen botànic, **no conté Organismes Genèticament Modificats.**
- No s'han detectat pòl·lens d'espècies conreades de tipus transgènic (Blat de Moro, principalment, Colza i Cotó) localitzat en l'anàlisi melisopalinològic, com a elements potencialment intrusius o susceptibles de ser-ho.

7.- INFORMACIÓ RESPECTE AL·LÈRGENS.

- **No conté al·lèrgens**, segons llistat d'ingredients de l'Annex III bis segons Directiva 2007/68/CE.

8.- INFORMACIÓ RESPECTE A GLUTEN.

- Producte lliure de Gluten.

Segell i Signatura del tècnic

El Perelló, a 10 de juliol de 2019

Laboratori físico-químic d'analítiques de mels. Número de registre 0595

Inscrit a la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DARP.