

APÍCOLA



TARRAGONINA

SCCL

Pol. Ind. Pla de Solans, Nau-8.
Tel.: 977-49.02.18/FAX:977-49.06.43

43519 El Perelló (Tarragona).
e-mail: laboratoriapicola0595@gmail.com

LABORATORIO

Registrado con núm. 0595

IDENTIFICACIÓN MUESTRA.

Ref. Muestra Laboratorio	FTS190311-001
Cliente / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Fecha cosecha	Verano 2018.
Lote	VARIOS.
Denominación / Variedad	"MIEL DE BREZO"
Fecha Entrada	Octubre, Noviembre, Diciembre 2018 / Enero 2019
Fecha Validación	18/03/2019

MIEL DE BREZO

FICHA TÉCNICA:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES GENERALES:

Aspecto visual (Color, reflejos)	Color Ámbar (49-114 mm pFund) con claras tonalidades rojizas.
Aroma	Aroma intenso y persistente con recuerdos claros a sotobosque en otoño (con lluvias y humedad), olor a humus y hojarasca en descomposición y a setas.
Gusto / Sensaciones en boca.	En boca, con claras notas saladas y componentes amargos, más o menos intensos dependiendo del tipo de brezo.
Tacto / Cristalización	Líquido, viscoso. Cristalización mediana más o menos rápida dependiendo del tipo de brezo (baja con mielatos, más rápida con brezo de primavera o invierno).

2.- ORÍGEN BOTÁNICO / REPRESENTACIÓN POLÍNICA DE REFERENCIA.

Genérico. <i>Vmin</i> (valor mínimo estándar)	Análisis Laboratorio (media ensayos). Valor.
<i>Erica sp.</i> (Brezos) = 38%	<i>Erica sp.</i> = 63.95 %

3.- ESPECTRO POLÍNICO OBSERVADO. ESPÉCIES ACOMPAÑANTES / SECUNDARIAS.

Helianthus annuus L. (Girasol); *Rubus sp.* (Zarzas); *Brassica sp.* (Nabicoles); *Thymus sp.* (Tomillo); *Lygos sp.* (Retama); *Onobrychis sp.* (Pipirigallo); *Lavandula sp.* (Espliego); *Centaurea sp.* (Centaurea); *Quercus sp.* (Encina).

4.- COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA:

Parámetro	Rango -R- / Límite (L)	Análisis (Media lotes)
Color (mm pFund).	R = 49-114	Cumple (94 mm)
Humedad Real (% d'H ₂ O a 20°C)	L = 19,00 %	Cumple (18.50 %)
Monosacáridos (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcto (~ 73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcto (< 5 %)
Conductividad eléctrica (mS/cm)	< 0, 8	Cumple (~ 0,550 mS/cm)
Acidez Libre + Lact. (meq/kg)	L < 50	Cumple (~ 16,75 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Cumple (~ 7,05 mg)
Diastasas (Un. Schade)	L > 8	Cumple

Parámetros de medida según Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 España.

5.- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO.

Aerobios mesófilos, a 31°C	Máximo 10.000 u.f.c / g
Coliformes, a 30°C	Ausencia / 0,1 g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 30 g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia / 0,1 g.
Hongos y Levaduras	Máximo 300 u.f.c. / g.

6.- OGM'S (GMO).

- Por su composición y origen botánico, **no contiene Organismos Genéticamente Modificados.**
- No se han detectado pólenes de plantas o variedades cultivadas de tipo transgénico (Maíz, Colza o Algodón) localizados en el análisis melisopalínológico como elementos potencialmente intrusivos o susceptibles de serlo.

7.- INFORMACIÓN ALÉRGENOS.

- **No contiene alérgenos**, según lista de ingredientes **Anexo III bis** según **Directiva 2007/68/CE.**

8.- INFORMACIÓN RELATIVA AL GLUTEN.

- Producto **libre de Gluten.**

Sello y firma del Técnico

El Perelló, a 18 de marzo 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.