

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	FTS200430-001
Cliente / Productor / RSI	"MIEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Fecha cosecha	Año 2019
Lote	MF-101
Denominación /Variedad	"MIEL DE MILFLORES" / "MULTIFLORAL"
Fecha Entrada	30 Abril de 2020
Fecha Validación	6 Mayo de 2020

MIEL MULTIFLORAL / MIEL DE MILFLORES

FICHA TÉCNICA:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES GENERALES:

Aspecto visual (Color, reflejos)	Color ÁMBAR CLARO A ÁMBAR (49-84 mm Pfund). Las variedades multiflorales pueden tener diferentes coloraciones, hasta los 100 mm.
Aroma	Aroma con intensidad media y persistencia normal, siempre dependiendo de la composición botánica y representatividad de las especies que la componen (mayor con Brezos, por ejemplo)
Gusto / Sensaciones en boca.	En boca, generalmente aumenta la intensidad de los aromas pero de igual modo que en apartado anterior, siempre en función de las especies y dominancia o no de unas sobre otras. En esta variedad hay diferencias importantes en función de la zona y altitud de recolección de néctar.
Tacto / Cristalización	Líquido, viscoso. Cristalización mediana, en función de la composición botánica siempre y de las especies acompañantes.

2.- ORIGEN BOTÁNICO / REPRESENTACIÓN POLÍNICA DE REFERENCIA.

Genérico. Vmin (valor mínimo estándar)	Análisis Laboratorio (S200430-001). Valor.
NO / VVEE (Varias especies)	Echium sp. (11%), Rubus sp. (11%); Helianthus sp. (9%), Dorycnium sp. (8%); Erica sp. (7%), Vicia sp. (6%).

3.- ESPECTRO POLÍNICO OBSERVADO. OTRAS ESPECIES ACOMPAÑANTES.

Véase punto 2.

4.- COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA:

Parámetro	Rango -R- / Límite (L)	Análisis (S200430-001)
Color (mm pFund).	R = 45-100	Cumple (71 mm)
Humedad Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Cumple (17.90 %)
Monosacáridos (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcto (-73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcto
Conductividad eléctrica (mS/cm)	< 0, 6	Cumple (< 0,525 mS/cm)
Acidez Libre + Lact. (meq/kg)	L < 50	Cumple (27,50 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Cumple (11,97 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>Escherichiacoli</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 melisopalinológico 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.**

Firma del Técnico

El Perelló, a 6 de mayo de 2020

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

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