

**LABORATORI**

Registret amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS200713-001
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Primavera 2019 + Primavera 2020 (abril-maig).
Lot	FA-24
Denominació/Varietat/Tipus	"MEL DE FARIGOLA"/"MEL DE TIMÓ"
Data Entrada	Juliol de 2020
Data Validació	16/07/2020

**MEL DE FARIGOLA
MEL MONOFLORAL 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. Vmin (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (S200713-001). Valor.
<i>Thymus spp.</i> (Farigola) = 15%	<i>Thymus vulgaris L. / Thymus mastichina L.</i> = 38.05%

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

Brassica sp. / Diplotaxis sp. (Brassicàcies); *Rubus sp.* (Esbarzers); *Centaurea sp.* (Travalera); *Vicia sp.* (Veça); *Pyrus sp.* (Fruiters); *Lavandula stoechas L.* (Cap d'Ase); *Dorycnium sp.* (Socarrell, Botja); *Erica sp.* (Bruçs).

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (S200713-001)
Color (mm pFund).	R = 49-83	Compleix (70 mm)
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (18.00 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (~ 72,5 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte (< 6 %)
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 5	Compleix (~ 0,367 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix. (~ 17.00 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix. (10,17 mg)
Diastases (Un. Schade)	> 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 pol·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.**

Signatura del tècnic

El Perelló, a 16 de juliol 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.