



LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS210617-001
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324 / CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Primavera 2020 + Primavera 2021 (març-abril-maig).
Identificació del Lot	RO-77
Denominació/Varietat/Tipus	"MEL DE ROMANÍ"
Data Entrada	28/05/2021
Data Validació	15/06/2021

MEL DE ROMANÍ
MEL MONOFLORAL DE ROMANÍ

FITXA TÈCNICA:**1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:**

Aspecte visual (Color i reflexos)	Color Molt Clar , de Blanc Aigua (0 mm pFund) a Blanc (34 mm pFund). Màxim 35 mm pFund. Més valorada quan "més clara" és.
Aroma	Aroma poc intens i de persistència mitjana, més camforat com més Romaní conté i amb tonalitats florals. Si porta Ametller (> o = a 15%), notes aromàtiques afruitades, amb algun pic amargant.
Gust / Sensacions en boca.	En boca, augmenta la intensitat de les aromes. A banda de la dolçor, força patent, no solen aparèixer altres notes, si aquesta és força monofloral. Amb Ametller, les notes afruitades són més patents. Les Lleguminoses aporten notes aromàtiques a farina recent mòlta. Amb Farigola, augmenten la intensitat de sabor (i l'aroma, camforat), així com les notes àcides.
Tacte / Cristal·lització	Líquid, viscos. De mitjana a ràpida, en funció de les espècies acompanyants.

2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.

Genèric. Vmin (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (Assaig S210528-001). Valor.
<i>Rosmarinus officinalis</i> L. (Romaní) = > 15%	<i>Rosmarinus officinalis</i> L. = 28.30%

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

Amygdalus communis L. (Ametller); *Diplotaxis* sp./ *Moricandia* sp. (Ravenissa/Colletxó); *Pyrus* sp. (Fruiters); *Thymus* sp. (Timó); *Calendula arvensis* L. (Boixac); *Hypocoum* sp. (Ballarida); *Doryncium* sp. (Socarrell); *Erica* sp. (Brucs); *Citrus* sp. (Taronger); *Cistus* sp. (Estepes); *Rhamnus* sp. (Aladern);

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Assaig S210528-001)
Color (mm pFund).	L = 35	Compleix. (25 mm)
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (17,35 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (~ 70-73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte (< 6 %)
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 3	Compleix (~ 0,208 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix (~ 18,00 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix (7,03 mg)
Diastasa (Un. Schade)	L > 8	Compleix.

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

5.- ANÀLISI MICROBIOLÒGIC.

Aerobis 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.**

Signatura del tècnic

El Perelló, a 15 de juny de 2021

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

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