

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE I AL·LÈRGENS

Identificació producte:	Mel de bosc o melat de bosc
Denominació comercial:	Mel de bosc
Ingredients:	100% mel crua d'abelles
Al·lèrgens:	Lliure de qualsevol al·lèrgen
Orígen:	Espanya
Llocs de procedència:	Orígen nacional

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Olor:	Molt intens i persistent
Color:	Color fosc tirant a negre
Sabor:	Poc dolç amb clares notes salades
Consistència:	Líquid i viscos o cristalitzada

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (100g)

Valor energètic:	1347kJ	322kcal
Greixos:	0g	
dels quals saturats:	0g	
Hidrats de carboni:	80g	
Dels quals sucres:	80g	
Fibra alimentària:	0,2g	
Proteïnes:	0,3g	
Sal	<0.1g	

PREPARACIÓ I CONSERVACIÓ

Mode de preparació:	No requereix preparació prèvia. Consum directe
Conservació:	Conservar en un lloc fresc i sec
Consum preferent:	24 mesos màxim
Ús esperat:	Preparada per a ser consumida. Pot ser consumida per tots els públics: ancians, adults, poblacions de risc,...

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES DEL PRODUCTE

	Límit/ Tolerància
Color	L= 110-140mm Pfund
Humitat	<19%
Activitat diastàtica	>=8 mg/kg
HMF	<=40mg/kg
Acidesa lliure	L<50 meq/kg
Conductivitat elèctrica	<0,8% mS/cm
Monosacàrids (Fr+Gl)	>60%
Sòlids insolubles	<0,1%
Sacarosa	<5%

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

	Toleràncies
Aerobis mesòfils	<=10.000 u.f.c / g
Coliformes	Absència/0,1g
E.Coli	Absència
Salmonella spp	Absència/30g
Staphylococcus aureus	Absència/0,1g
Floridures i llevats	<=300 ufc/g

CONTAMINANTS

	Límit legal permès	Legislació aplicable
Residus plaguicides:	Acord legislació	Reglament 396/2005
Residus medicamentosos:	Acord legislació	Reglament 37/2010
Metalls pesats:	Acord legislació	Reglament 1881/2006

ALTRES CONSIDERACIONS

	Límite/ Tolerancia
OGM	Lliure de ogm
Irradiat	Lliure (producte no irradiat)
Envasat	Acord Reglament 1169/2011