

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	FTS190222-001
Cliente / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Fecha cosecha	Primavera 2018.
Lote	VARIOS.
Denominación / Variedad	"MIEL DE TOMILLO"
Fecha Entrada	Octubre, Noviembre, Diciembre 2018 / Enero 2019
Fecha Validación	07/03/2019

MIEL DE TOMILLO

FICHA TÉCNICA:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES GENERALES:

Aspecto visual (Color, reflejos)	Color Ámbar Extra Claro a Ámbar Claro (49-83 mm pFund). Variación en función del tipo de y variedad de tomillo dominante.
Aroma	Aroma intenso a muy intenso y con persistencia, con claros Componentes fenólicos, como otras lamiáceas, pero superiores en el caso del Tomillo.
Gusto / Sensaciones en boca.	En boca, dulzura clara pero con claros Componentes ácidos y a veces con notes saladas (Tomillo macho, Mejorana -de verano- con alguna secreción de mielada). Como en otras mieles, las sensaciones varían en función de la composición, pureza y especies acompañantes.
Tacto / Cristalización	Líquido, viscoso. Cristalización lenta o escasa, debido al contenido en fructosa.

2.- ORÍGEN BOTÁNICO / REPRESENTACIÓN POLÍNICA DE REFERENCIA.

Genérico. Vmin (valor mínimo estándar)	Análisis Laboratorio (media ensayos). Valor.
<i>Thymus spp.</i> (Tomillo) = 15%	<i>Thymus vulgaris L. / Thymus mastichina L.</i> = 33.10 %

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

Rosmarinus sp. (Romero); *Pyrus sp.* (Frutales); *Amygdalus sp.* (Almendro); *Onobrychis sp.* (Pipirigallo); *Leguminosae* (Leguminosas); *Cistaceae* (Estepas); *Echium sp.* (Chupamieles); *Erica sp.* (Brezos); *Quercus sp.* (Encina y Coscojas); *Hypecoum sp.* (Zadorija); *Citrus sp.* (Azahar, Cítricos).

4.- COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA:

Parámetro	Rango -R- / Límite (L)	Análisis (Media lotes)
Color (mm pFund).	R = 49-83	Cumple (70 mm)
Humedad Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Cumple (16.60 %)
Monosacáridos (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcto (~ 73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcto (< 5 %)
Conductividad eléctrica (mS/cm)	< 0, 5	Cumple (~ 0,355 mS/cm)
Acidez Libre + Lact. (meq/kg)	L < 50	Cumple (~ 12.00-17.00 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Cumple (~ 11.60 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 7 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.