



LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS190311-001
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Estiu 2018.
Lot	VARIS.
Denominació/Varietat/Tipus	"MEL DE BRUC".
Data Entrada	Octubre, Novembre, Desembre 2018 / Gener 2019
Data Validació	18/03/2019

MEL DE BRUC**FITXA TÈCNICA:****1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:**

Aspecte visual (Color i reflexos)	Color Ambre (49-114 mm pFund) amb clares tonalitats rogenques.
Aroma	Aroma intensa persistent. Recorda de forma clara el sotabosc a tardor i amb episodis d, amb olors a humus i a fulles en descomposició i a bolets.
Gust / Sensacions en boca.	En boca, amb notes salades i components amargs, amb més o menys intensitat depenent del tipus de bruc.
Tacte / Cristal·lització	Líquid, viscos. Cristal·lització mitjana més o menys ràpida depenent del tipus de bruc (baixa amb melats, alta amb lleguminoses o si és bruc d'hivern o de primavera).

2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.

Genèric. <i>Vmin</i> (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (mitjana assaig). Valor.
<i>Erica sp.</i> (Bruc) = 38%	<i>Erica sp.</i> = 63.95 %

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

Helianthus sp. (Gira-sol); *Rubus sp.* (Esbarzer), *Brassica sp.* (Nabícols), *Thymus sp.* (Farigola); *Lygos sp.* (Ginesta); *Onobrychis sp.* (Trepadella); *Lavandula sp.* (Espígol); *Centaurea sp.* (Travalera); *Quercus sp.* (Alzina).

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Mitjana lots)
Color (mm pFund).	R = 49-114	Compleix (94 mm)
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	L = 19,00 %	Compleix (18.50 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (~ 73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte (< 5 %)
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 8	Compleix (~ 0,550 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix (~ 16,75 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix (~ 7,05 mg)
Diastassa (Un. Schade)	L > 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 pòl·lens d'espècies conreades de tipus transgènic (Blat de Moro, principalment, Colza i Cotó) localitzat en l'anàlisi melisopalínològic, 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.

Segell i Signatura del tècnic

El Perelló, a 18 de març de 2019

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

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