

**LABORATORI**

Registrat amb núm. 0595

**IDENTIFICACIÓ MOSTRA.**

<b>Ref. Mostra Laboratori</b>	<b>FTS190625-001</b>
<b>Client / Productor / RSI</b>	<b>"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T</b>
<b>Data recol·lecció / Producció</b>	Primavera 2019 (març-abril-maig).
<b>Lot</b>	<b>VARIS.</b>
<b>Denominació/Varietat/Tipus</b>	<b>"MEL DE ROMANÍ"</b>
<b>Data Entrada</b>	Abril / Maig / Juny 2019
<b>Data Validació</b>	10/07/2019

**MEL DE ROMANÍ**  
**MEL MONOFLORAL DE ROMANÍ**  
**FITXA TÈCNICA:**

**1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:**

<b>Aspecte visual</b> (Color i reflexos)	<b>Color Molt Clar , de Blanc Aigua (0 mm pFund) a Blanc (34 mm pFund). Màxim 35 mm pFund. Més valorada quan "més clara" és.</b>
<b>Aroma</b>	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, sobretot retronassals.
<b>Gust / Sensacions en boca.</b>	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), així com les notes àcides.
<b>Tacte / Cristal·lització</b>	Líquid, viscos. De mitjana a ràpida, en funció de les espècies acompanyants.

**2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.**

<b>Genèric. Vmin (valor mínim estàndard)</b>	<b>Anàlisi Laboratori (mitjana assaig). Valor.</b>
<i>Rosmarinus officinalis</i> L. (Romaní) = 15%	<b><i>Rosmarinus officinalis</i> L. = 34,70 %</b>

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

*Diplotaxis* sp. (Ravanissa); *Pyrus* sp. (Fruiters); *Amygdalus* sp. (Ametller); *Leguminosae* (Lleguminoses); *Rhamnaceae* (Aladerns); *Cistaceae* (Estepes); *Quercus* sp. (Alzina i Coscolls); *Salicaceae* (Salzes); *Hypocoum* sp. (Ballarida).

#### 4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Mitjana lots)
Color (mm pFund).	L = 34	Compleix. Rang 12-19 mm
Humitat Real (% d'H <sub>2</sub> O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (17.40-17.95 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (~ 68-74 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte (< 8 %)
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 3	Compleix (~ 0,200 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix (~ 14.00-22.00 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix (~ 3.40-6,58 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 10 de juliol de 2019

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

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