



LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS190625-002
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Abril-Maig 2019. Collita 2019.
Lots analitzats:	VARIS
Denominació/Varietat/Tipus	"MEL DE TARONGER"
Data Entrada	Abril / Maig / Juny de 2019
Data Validació	10/07/2019

MEL MONOFLORAL DE TARONGER
MEL DE CÍTRICS (Taronger, Mandarinèr i Llimoner)
FITXA TÈCNICA:

1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:

Aspecte visual (Color i reflexos)	Color Clar, de Blanc Aigua (0 mm pFund) a Ambre Extra Clar (45 mm pFund). Màxim 45 mm pFund. Més valorada quan "més clara" és.
Aroma	Aroma molt característic, degut a l'antranilat de Metilè, que recorda la flor del Taronger. La intensitat i persistència varia en funció de la zona i les varietats o cupatges de Cítrics i riquesa de cada cítric (Taronger, Mandarinèr, Llimoner).
Gust / Sensacions en boca.	En boca, molt diferent a la resta de "mels clares", degut a l'acidesa, que és molt patent, rotunda. Si és Taronger sol, més intensa, sobretot en boca. Amb Mandarinèr o Llimoner, força més suau i fina.
Tacte / Cristal·lització	Líquid, viscos. De mitjana a ràpida. Si porta Ravenissa, cristal·litza ràpid, de forma compacta i desordenada. Sense aquesta, de forma més lenta i en cristalls molt fins.

2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.

Genèric. Vmin (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (mitjana assajos). Valor.
Citrus sp. (Taronger) = 8-12% (5% si és Navel)	Citrus spp . = 28.45 %

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

Diplotaxis sp. (Ravanissa); *Olea europaea* L. (Olivera) NN*; *Quercus* sp. (Alzina) NN*; *Leguminosae* (Lleguminoses); *Chicorium* sp. (Xicòira); *Rhamnus* sp. (Aladern); *Rosmarinus* sp. (Romaní); *Echium* sp. (Llengua de bou); *Taraxacum* sp. (Pixallits); *Cistaceae* (Estepes), *Thymus* sp. (Farigola).

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Mitjana lots)
Color (mm pFund).	L = 45	Rang: 14 - 24 mm
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 19,00 %	16.95 %
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	67-71 %
Sacarosa, %	< 10%	Correcte
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 300	0,175 – 0,205 mS/cm
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix
HMF (mg/kg = ppm)	L < 40 mg (30 mg en envasar)	Rang: 4.04 - 10.37 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 melissopalínològic, 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-químic d'anàlitiqes de mels. Número de registre 0595

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