



## LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

## IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

<b>Ref. Mostra Laboratori</b>	<b>FTS-200505-001</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 2020 (març-abril).
<b>Lot</b>	<b>RO-61 (Ref. S200428-001)</b>
<b>Denominació/Varietat/Tipus</b>	<b>"MEL DE ROMANÍ"</b>
<b>Data Entrada</b>	28/04/2020
<b>Data Validació</b>	05/05/2020

**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 (assaig S200428-001): Valor.</b>
<i>Rosmarinus officinalis</i> L. (Romaní) = 15%	<b><i>Rosmarinus officinalis</i> L. = 39.05 %</b>

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

*Diptotaxis* sp. / *Moricandia* sp. (*Ravanissa* i *Colletxó*); *Amygdalus* sp. (*Ametller*); *Pyrus* sp. (*Fruiters*); *Leguminosae* (Lleguminoses); *Rhamnaceae* (Aladerns); *Salix* sp. (*Salzes*); *Cistaceae* (*Estepes*); *Thymus* sp. (*Timó*), *Quercus* sp. (*Alzina* i *Coscolls*).

#### 4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi (Mitjana lots)
Color (mm pFund).	L = 34	Compleix (13 mm)
Humitat Real (% d'H <sub>2</sub> O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (16.50 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (~ 72-73 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte (< 7 %)
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0,3	Compleix (~ 0,195 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compleix (~ 17.75 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix (1,94 mg/kg)
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**.

---

Signatura del tècnic

El Perelló, a 5 de maig de 2020

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

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