

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](mailto:laboratoriapicola0595@gmail.com)

LABORATORIO

Registrado con núm. 0595

**IDENTIFICACIÓN MUESTRA.**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Ref. Muestra Laboratorio</b>  | <b>FTS201119-003</b>                                  |
| <b>Cliente / Productor / RSI</b> | <b>"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T</b> |
| <b>Fecha cosecha</b>             | Verano 2020.  |
| <b>Lote</b>                      | <b>BR-20 / BR-21</b>                                  |
| <b>Denominación /Variedad</b>    | <b>"MIEL DE BREZO"</b>                                |
| <b>Fecha Entrada</b>             | Octubre / Noviembre de 2020                           |
| <b>Fecha Validación</b>          | 19/11/2020  |

**MIEL DE BREZO**

**FICHA TÉCNICA:**

**1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES GENERALES:**

|   |  |
|---|--|
| <b>Aspecto visual</b> (Color, reflejos) | <b>Color Ámbar (49-114mm pFund) con claras tonalidades rojizas.</b>  |
| <b>Aroma</b>                            | Aroma intenso y persistente con recuerdos claros a sotobosque en otoño (con lluvias y humedad), olor a humus y hojarasca en descomposición y a setas.        |
| <b>Gusto / Sensaciones en boca.</b>     | En boca, con claras notas saladas y componentes amargos, más o menos intensos dependiendo del tipo de brezo.   |
| <b>Tacto / Cristalización</b>           | Líquido, viscoso. Cristalización mediana más o menos rápida dependiendo del tipo de brezo (baja con mielatos, más rápida con brezo de primavera o invierno). |

**2.- ORIGEN BOTÁNICO / REPRESENTACIÓN POLÍNICA DE REFERENCIA.**

|  |   |
|--|---|
| <b>Genérico. V<sub>min</sub></b> (valor mínimo estándar) | <b>Análisis Laboratorio (S200921-001). Valor.</b> |
| <i>Erica sp.</i> (Brezos) > 38%                          | <b><i>Erica sp.</i> = 59 %</b>                    |

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

*Castanea sp.*; *Helianthus sp.* / *Rubus sp.* / *Chicorium sp.* / *Pyrus sp.* / *Trifolium sp.*

#### 4.- COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA:

| Parámetro                                  | Rango -R- / Límite (L)       | Análisis               |
|--|------------------------------|------------------------|
| Color (mm pFund).                          | R = 49-114                   | Cumple (89 mm)         |
| Humedad Real (% d'H <sub>2</sub> O a 20°C) | L = 19,00 %                  | Cumple (18.85 %)       |
| Monosacáridos (Fr. + Gl), %                | > 60%                        | Correcto (~ 70 %)      |
| Sacarosa, %                                | < 10%                        | Correcto (< 5 %)       |
| Conductividad eléctrica (mS/cm)            | < 0, 8                       | Cumple (~ 0,570 mS/cm) |
| Acidez Libre + Lact. (meq/kg)              | L < 50                       | Cumple                 |
| HMF (mg/kg = ppm)                          | L > 40 mg (30 mg en envasar) | Cumple (11,80 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>Escherichiacoli</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 polen 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 19 de noviembre de 2020.

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

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