

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

LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

IDENTIFICACIÓ MOSTRA.

Ref. Mostra Laboratori	FTS201119-002
Client / Productor / RSI	"MEL DE L'AVI LLUÍS" / 23-04324/CAT 23.02602-T
Data recol·lecció / Producció	Estiu 2020.
Lot	AM-49 / AM-50 / AM-51
Denominació/Varietat/Tipus	"PRATS DE MUNTANYA" / "ALTA MUNTANYA"
Data Entrada	Setembre / Octubre / Novembre de 2020
Data Validació	19/11/2020

**MEL DE PRATS DE MUNTANYA
MEL DE MUNTANYA
FITXA TÈCNICA:**

1.- CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS GENERALS:

Aspecte visual (Color i reflexos)	Color AMBRE CLAR A AMBRE (49-84 mm pFund). Les varietats de prats de muntanya poden tenir diferents coloracions entre 45-100 mm pFund.
Aroma	Aroma amb intensitat mitjana i persistència normal, sempre depenent de la composició botànica i representativitat de les espècies que la conformen (major amb brucs, per exemple).
Gust / Sensacions en boca.	En boca, generalment augmenta la intensitat de les aromes, però com en l'aparat anterior, sempre en funció de les espècies que la conformen i si alguna/s domina/en per sobre la resta o no. En les mels d'aquesta varietat hi ha diferències importants respecte la zona i altitud de recol·lecció.
Tacte / Cristal·lització	Líquid, viscos. Cristal·lització mitjana, en funció de les espècies acompanyants.

2.- ORÍGEN BOTÀNIC / REPRESENTACIÓ POLÍNICA DE REFERÈNCIA.

Genèric. Vmin (valor mínim estàndard)	Anàlisi Laboratori (mitjana assajos). Valor:
NO / VVEE (diverses espècies)	Onobrychis sp. (26%), Rubus sp. (11%) / Rhododendron sp. (4%), Origanum sp. (5%), Trifolium sp. (5%), Vicia sp. (9%)

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

Thymus sp ; Prunus spinosa L.; Quercus sp. ; Astragalus sp. ; Calluna vulgaris L. Hull. ; Caucalys sp.

4.- COMPOSICIÓ FÍSICOQUÍMICA:

Paràmetre	Rang -R- / Límit (L)	Anàlisi(Mitjana lots)
Color (mm pFund).	R = 45-90	Compleix (66 mm)
Humitat Real (% d'H ₂ O a 20°C)	< 18,50 %	Compleix (18.20 %)
Monosacàrids (Fr. + Gl), %	> 60%	Correcte (66-70 %)
Sacarosa, %	< 10%	Correcte
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	< 0, 8	Compl. (~ 0,445 mS/cm)
Acidesa Lliure + Lact. (meq/kg)	L < 50	Compl. (~ 16,25 meq/kg.)
HMF (mg/kg = ppm)	L > 40 mg (30 mg en envasar)	Compleix (6,39 – 9,41 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>Salmonellaspp.</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 pò·l·lens d'espècies conreades de tipus transgènic (Blat de Moro, principalment, Colza i Cotó) localitzat en l'anàlisi melis palinològic, 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 19 de novembre 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.