



Comercial Apícola
Rosend Margalef S.L.

Pol Ind Pla de Solans, 20- 21
43519 El Perello (Tarragona)
Catalunya(Spain)
Tel:+34977490197
Fax:+34977490106
www.apirossend.com



MEL MIL FLORS

CARACTERISTIQUES SENSORIALS:

Líquid, viscos o sòlid pastos, color ambre, des de clar a fosc, aroma floral, intens i persistent.

Gust dolç dominant, de vegades amb notes àcides o salades.

COMPOSICIÓ FÍSICO-QUÍMICA

Aigua : menys de 18,5 %

Sacarosa : menys de 5%

Conductivitat elèctrica : menys de 0,8 mS/cm

Activitat diastásica : mes de 8 ° escala Schade

Hidroxiacetilfurfural : menys de 40 ppm



Comercial Apícola Rossend Margalef^{S.L.}

Pol Ind Pla de Solans, 20- 21
43519 El Perello (Tarragona)
Catalunya(Spain)
Tel:+34977490197
Fax:+34977490106
www.apirossend.com

Color : des de 34 mm Pfund fins 85 mm Pfund, ambos inclosos
Sòlids insoluble en aigua: < 0,1 g/100g
Acidesa Lliure: < 50meq/1000g

ESPECTRE POL·LÍNIC:

Presencia de floracions característiques de la Península Ibèrica. Presencia habitual de lleguminoses, i, amb freqüències variables, de cistàcies, crucíferes, ericàcies, fagàcies, labiades, rosàcies i altres. Absència de floracions no característiques de la Península Ibèrica.

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Tota la Península Ibèrica.

ÈPOCA

Des de principis de la primavera fins a finals de la tardor.

Condiciones de almacenaje: Mantener en lugar fresco y seco.

Vida útil del producto: 2 años desde la fecha de envasado

Métodos de tratamiento: Filtrado a 400µm y calentado a no más de 50°C

Parámetros microbiológicos:

El Real Decreto 1049/2003; BOE 5/8/2003, no recoge normas microbiológicas.

La Orden derogada anterior del 5/8/83 B.O.E. 13/08/83 recogía normas microbiológicas, que citamos a modo informativo; Aerobios mesófilos 10^4 /g enterobacterias ausencia/g, E.coli ausencia/g. Salmonella shigella ausencia/25g. Mohos 10^2 .

Según los reglamentos CE 2073/2005 y 1441/2007, existe una fase de aplicación del criterio en productos comercializados durante su vida útil donde se incluyen la miel dentro de los alimentos en los que la determinación analítica regular de Listeria es de poca utilidad. Pero se establece lo siguiente:

Listeria monocytogenes ;n=5 c=0 m=100 ufc/ g

Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el	Reglamento 2073/2005 D.O.U.E 22/12/2005	n=5 c=0 ausencia en 25 g	Fase de aplicación del criterio: antes de que el alimento haya
--	---	--------------------------	--



Comercial Apícola Rossend Margalef^{S.L.}

Pol Ind Pla de Solans, 20- 21
43519 El Perello (Tarragona)
Catalunya(Spain)
Tel:+34977490197
Fax:+34977490106
www.apirossend.com

<p>desarrollo de Listeria monocytogenes</p>	<p>modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007</p>		<p>dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Interpretación de los resultados: Si el alimento todavía no ha dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los ha producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite de 100 ufc/g. durante su vida útil: Satisfactorio: si todos los valores observados indican ausencia. Insatisfactorio: si se detecta la presencia en cualquiera de las muestras.</p>
		<p>n=5 c=0 m=100ufc/g M=100 ufc/g</p>	<p>Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil. Interpretación de los resultados: Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq al límite. Insatisfactorio: si cualquiera de los valores observados es $>$ al límite</p>



Comercial Apícola
Rosend Margalef S.L.

Pol Ind Pla de Solans, 20- 21
43519 El Perello (Tarragona)
Catalunya(Spain)
Tel:+34977490197
Fax:+34977490106
www.apirossend.com

Alérgenos: No contiene ni puede contener trazas de: altramuces, apio, crustáceos, frutos secos, gluten, huevo, leche, moluscos, mostaza, nueces, pescado, sésamo, soja.

Además de las especificaciones citadas, nuestras mieles cumplen la Norma de la Miel, RD 1049/2003 y Directiva UE 2001/110 del 20.12.2001.