



FICHA TÉCNICA

Miel de Mil flores

3kg PET

Código: 0052

Código EAN: 8427754000520

F.C: 07/02/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

De color ámbar claro a ámbar oscuro y sabor dulce típico de la miel, olor característico y aspecto variable del líquido a pastoso en función de lo avanzado de proceso de cristalización.

ORIGEN:

Europa, Sudamérica y Asia

1.2 Envase:

Plástico PET 3kg

1.3 Tratamientos:

Atemperada/Homogenizada/Procesada: ha sido sometida a una homogenización y /o leve calentamiento y posterior filtrado y envasado

2. DECLARACIÓN DE OGM Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

5.1 OGM: Este producto no tiene ningún ingrediente que pueda ser o contener OGM'S

5.2 ALÉRGENOS: INGREDIENTE (según Anexo V del RD 1334/1999, modificado por RD 2220/2004 y por RD 36/2008):

	PRESENCIA	
	SI	NO
- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados		X
- Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
- Huevos y productos a base de huevo		X
- Pescado y productos a base de pescado		X
- Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
- Soja y productos a base de soja		X
- Leche y sus derivados (incluída la lactosa)		X
- Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados		X
- Apio y productos derivados		X
- Mostaza y productos derivados		X
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂		X
- Altramuces y productos a base de altramuces.		X
- Moluscos y productos a base de moluscos.		X

3. INGREDIENTES:

100% Miel natural de abeja (*Apis mellífera*), limpia, no adulterada ni fermentada. Sin aditivos, libre de residuos de pesticidas o productos de tratamiento de enfermedades de abejas.

3.1. Composición

COLOR: De ámbar claro a ámbar oscuro (valor medio 74mm Pfund)

HUMEDAD: 16-19% (típico 18.0%)

HMF: 40 mg/kg máx (Típico 10-15 mg/kg)

HMF: 80mg/Kg máx. (para mieles tropicales)

pH: entre 3.1 y 5.5

Diastasa: 8% mín

Sacarosa: 5% máx

Contenido de fructosa + glucosa: 60% mín

Relación fructosa/ glucosa (F/G): alrededor de 1.1

Acidez: 50 Meq/kg máx. (Típico 20meq/kg)

Glicerina: 250mg/kg máxi

Conductividad: valor medio 0.55 mS/cm. (0.8mS/cm máx.)

Sólidos insolubles en agua: 0.1% máx.

3.2 Características organolépticas:

El color de las mieles multiflorales suele ser ámbar claro a ámbar oscuro. Su aroma dominante es floral, más o menos intenso y persistente y con notas características de algunas de las floraciones importantes de su cosecha; afrutadas (rosáceas), fenólicas (labiadas) o malteadas (mielatos). Su gusto dominante siempre es claramente el dulce, pero puede estar matizado por notas ácidas (cítricos, labiadas o rosáceas), notas saladas (mielatos) o notas amargas (castaños). La cristalización también es muy variable; rápida y en cristales gruesos (jaramagos) o en cristales finos (almendros o eucaliptos)

5. ALMACENAMIENTO:

Se recomienda almacenar el producto a 20-25 grados centígrados con una temperatura máxima de 27. En lugar seco y sin incidencia solar directa.

Consumo preferente: 24 meses desde la fecha de fabricación

5. VALOR NUTRICIONAL:

por 100 g

Valor energético (kJ)	1272
Valor energético (kcal)	304
Grasas (g)	0
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de Carbono (g)	82.4
de los cuales azúcares (g)	82.12
Proteínas (g)	0,3
Sodio (mg)	4mg