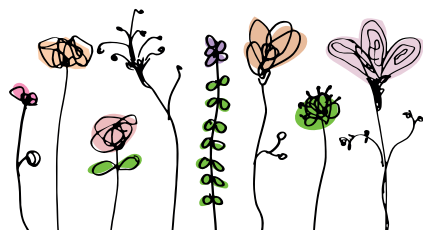


MIEL DE FLORES DE BOSQUES SOSTENIBLES

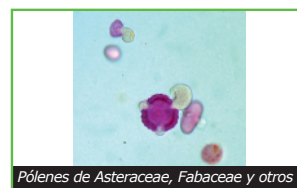
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar, desde claro a oscuro, 34 – 85 mm Pfund.
Aroma	Aroma floral, intenso y persistente.
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, a veces con notas ácidas o saladas.
Tacto (cristalización)	Variable, desde lenta a rápida, en cristales finos o gruesos.



ESPECTRO POLÍNICO:

Presencia de floraciones características de la Península Ibérica: leguminosas (*Fabaceae*), y, con frecuencias variables, pudiendo faltar en las de algunas zonas, de jaras y estepas (*Cistaceae*), compuestas (*Asteraceae*), crucíferas (*Brassicaceae*), ericáceas (*Ericaceae*), fagáceas (*Fagaceae*), labiadas (*Lamiaceae*), rosáceas (*Rosaceae*). Ausencia de floraciones no características de la Península Ibérica.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	35-85
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Mínimo 0,8
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Diastasas (Unidades Schade)	Mín.8 o bien Mín.3 si HMF menos 15 ppm

Microbiología:

Aerobios mesófilos:	Máximo 10000 ufc/g.
Enterobacterias totales:	Ausencia/g.
E. coli:	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/25g.
Mohos:	Máximo 100 ufc /g.

REGLAMENTO TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE

- RD 1049/2003 Norma de la calidad de la miel y sus modificaciones posteriores.
- APPCC: El producto cumple con el Reglamento CE 835/2004 y con modificaciones posteriores.
- GMO: El producto es libre de GMO y se ha producido con materias primas libres de GMO.
- Irradiados: El producto no ha sido sometido a ningún tratamiento de irradiación.
- Contaminantes: Cumple con el exigido en el Reglamento CE 1888/2006 y posteriores modificaciones
- Etiquetado: Cumple con los requisitos del RD 1334/1999 y modificaciones posteriores, y el Reglamento (UE) 1169/2011.
- LMR pesticidas: Cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) 396/1999 y modificaciones posteriores. Y el Reglamento de ejecución (UE) 470/2018 y modificaciones posteriores.
- Antibióticos: Cumple con el Reglamento (UE) 37/2010 límites máximo de residuos en los productos alimenticios de origen animal y modificaciones posteriores.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Se identifica con etiqueta y contra-etiqueta, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la tapa del envase. Excepto los botes de 250 g y 50 g que se identifican con etiqueta envolvente del envase; lote y fecha de caducidad van impresos en la tapa.

FORMATO:

420g



ZONA DE PRODUCCIÓN: Terrenos con certificación PEFC.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Desde principios de la primavera hasta finales de otoño.

ALERGÓGENOS: No contiene. **GLUTEN:** No contiene.

TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS: Calentamiento a menos de 45° C.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Dos años, y sin superar 40 mg/kg HMF.

POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general. No recomendado a menores de 2 años.

MODO DE UTILIZARLA: Sola o disuelta en bebidas, frías o calientes, y como ingrediente en la elaboración de todo tipo de salsas, platos de cocina, cosméticos y preparados alimenticios destinados al cuidado de las personas y animales.

USO CULINARIO: Combina bien con lácteos, frutas, directamente sobre pan y en repostería sustituyendo al azúcar, en aliños de ensaladas, salsas de carnes y pescados.

MURIA
Apicultores desde 1810

Última actualización Marzo 2022