

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO



MEL MULTIFLORAL

DADOS DO PRODUTOR

| | |
|--|--|
| <u>Nome de Produto</u> | Mel Multifloral |
| <u>Marca</u> | MIUSAMEL |
| <u>Morada</u> | Distribuído por: António Cabral Quinta das Eiras N°20 6370-207 Fornos de Algodres Portugal |
| <u>Numero de Apicultor / Unida de Produção Primária</u> | 272055 |
| <u>Telemóvel</u> | 933964151 |
| <u>NIF</u> | 226550427 |

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

| | |
|------------------------------------|---|
| <u>Descrição do produto</u> | <p>O mel é uma substância viscosa, aromática e açucarada obtida a partir do néctar das flores e/ou estratos sacarinos que as abelhas melíferas produzem. O mel é constituído essencialmente por diversos açúcares predominando a glucose e a frutose, assim como por substâncias tais como ácidos orgânicos e enzimas.</p> <p>A cor do mel é de uma tonalidade quase incolor a castanho-escuro.</p> |
| <u>Ingredientes</u> | Não aplicável |
| <u>Validade</u> | 2 Anos (24 meses) |
| <u>Conservação</u> | <p>O mel é um produto que tem a vantagem de se Auto conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.</p> <p>Para preservar o Mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco.</p> <p>Após a abertura não necessita de refrigeração. Nunca colocar uma colher húmida. O contacto com a humidade pode despoletar a fermentação e azeda o Mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.</p> |

MEL MULTIFLORAL

| | |
|---------------------------------------|---|
| <u>Cristalização</u> | <p>Com a chegada das temperaturas frias é um processo que ocorre de forma natural.</p> <p>A rapidez com que cristaliza depende das baixas temperaturas, da relação dos açúcares naturalmente presentes (glicose e frutose), da maior ou menor quantidade de Pólen presente no mel e do teor de humidade. Normalmente abaixo dos 14°C aumenta rapidamente esse processo. Em méis com maior percentagem de glicose mais rápido se torna.</p> <p>A presença de Pólen no mel depende da floração que as abelhas visitaram mas também das vezes que o Mel foi submetido a filtragem. Um mel pouco filtrado conserva a maior parte do Pólen que por sua vez também pode celerar a cristalização. Por sua vez, um baixo teor de humidade também é um fator "facilitador" da cristalização. Há ainda outros pormenores que podem contribuir para iniciar essa questão, tal como bolhas de ar no mel.</p> <p>Portanto a formação de cristais no mel e sua consequente cristalização é um processo natural e não indicia nenhum tipo de adulteração. Pode ser consumido nesse estado, mas para voltar ao seu estado normal, poderá ser descristalizado em banho-maria não ultrapassando os 40°C ou em exposição ao Sol, mas protegido da luz solar.</p> |
| <u>Condições de utilização</u> | Produto pronto a consumir e destina-se ao público em geral. |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

| | |
|------------------------------|---|
| <u>Cor</u> | Âmbar |
| <u>Cheiro e Sabor</u> | Produto fluido, espesso ou cristalizado |
| <u>Consistência</u> | Adocicado, característicos do produto |

MEL MULTIFLORAL

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | | |
|--|-------------|---|
| <u>Açúcares Redutores (Teor de Frutose + Glucose)</u> | 72,6% m/m | <ul style="list-style-type: none"> - Mel de Néctar – no mínimo 60/100g (60%<i>m/m</i>) - Mel de melada e mistura de mel de melada com mel néctar – no mínimo 45g/100g (45%<i>m/m</i>) |
| <u>Teor de Sacarose</u> | 1,8% m/m | <ul style="list-style-type: none"> - Em geral – no máximo 5g/100g (5%<i>m/m</i>) - Robinia pseudoacacia (falsa ácida), Medicago sativas (luzerna ou alfalfa), Banksia menziesii (Mensies Banksia), Hedysarum (hadisaro), Ecalyptus camadulensis, Eucryphia lúcida, Eucryphia milliganii, Citrus spp. (citrinos) – no máximo 10g/100g (10%<i>m/m</i>) - Lavandura spp. (rosmaninho, alfazema), Borago officinalis (borragme) – no máximo 15g/100g (15%<i>m/m</i>) |
| <u>Teor de água</u> | 18% | <ul style="list-style-type: none"> - Em geral – no máximo 20% - Mel de urze (Calluna) e mel para uso industrial em geral – no máximo 23% - Mel de urze (Calluna) e mel para uso industrial – no máximo 25% |
| <u>Teor de matérias insolúveis em águas</u> | 0,01% m/m | <ul style="list-style-type: none"> - Em geral – no máximo 0,1g/100g (0,1%<i>m/m</i>) - Mel prensado – no máximo 0,5/100g (0,5%<i>m/m</i>) |
| <u>Ácidos livres</u> | 31,4 meq/kg | <ul style="list-style-type: none"> - Em geral – no máximo 50 miliequivalentes de ácidos por 1000g (50 meq/kg) - Mel para uso industrial – no máximo 80 miliequivalentes de ácidos por 1000g (50 meq/kg) |
| <u>Índice diastático</u> | 29 | <ul style="list-style-type: none"> - Em geral, com excepção para uso industrial – no mínimo 8 - Méis com baixo teor natural de enzimas (por exemplo, méis de citrinos) e de teor de HMF não superior a 15mg/kg – no mínimo 3 |
| <u>Hidroximetilfurfural (HMF)</u> | 10,7 mg/Kg | <ul style="list-style-type: none"> - Em geral, com excepção para uso industrial – no máximo 40 mg/Kg - Mel de origem declarada de regiões de clima tropical e mistura desses méis - no máximo 80mg/Kg |
| <u>Condutividade eléctrica</u> | 0,45 mS/cm | <ul style="list-style-type: none"> - Mel não enumerado a seguir e misturas desses méis – no máximo 0,8mS/cm - Mel de melada, mel de flores de castanheiro e mistura desses méis, excepto com os a seguir enumerados – no mínimo 0,8mS/cm - Excepções: Medronheiro, Erica, Eucalipto, Tília, Torga Ordinária, Leptospermo e malaleuca. |

MEL MULTIFLORAL

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| | MEL |
|-----------------------|-------------|
| Valores Médios | Por 100g |
| Proteína | 870 mg |
| Carboidratos | 83 500 mg |
| Colesterol | 1,87 mg |
| Cálcio | 15,29 mg |
| Ferro | 1,42 mg |
| Sódio | 14,16 mg |
| Energia | 324,88 Kcal |

MEL MULTIFLORAL

EMBALAGEM | LOGÍSTICA

UNIDADE

| | |
|-------------------|--|
| | Frasco de 500 gr |
| | Abertura Fácil |
| Embalagem | Frasco de vidro com tampa lacrada, redondo |
| Peso Bruto | 500 gr |

| | |
|-------------------|--|
| | Frasco de 500 gr |
| | Abertura Fácil |
| Embalagem | Frasco de Plástico com tampa doseadora |
| Peso Bruto | 500 gr |

| | |
|-------------------|--|
| | Frasco de 1000 gr |
| | Abertura Fácil |
| Embalagem | Frasco de vidro com tampa lacrada, redondo |
| Peso Bruto | 1 000 gr |

MEL MULTIFLORAL

CAIXA DE TRANSPORTE

| | Frasco de 500 gr |
|--|-------------------------|
| | Caixa de cartão |
| Unidade por caixa de transporte | 12 |
| Tipo | Rectangular |
| Dimensões | 29,5 x 22,5 x 13 |
| Peso Bruto | 6 000 gr |

| | Frasco de 1000 gr |
|--|--------------------------|
| | Caixa de cartão |
| Unidade por caixa de transporte | 12 |
| Tipo | rectangular |
| Dimensões | 29,5 x 22,5 x 13 |
| Peso Bruto | 12 000 gr |