



Miel de mil flores



COMPOSICIÓN:

Carbohidratos: 84,3%; **Azúcares:** Fructosa 36,9 g/100g, glucosa 29,0 g/100g, sacarosa < 0,5 g/100g, maltosa 2,1 g/100 g; **Proteínas:** 0,40%; **Grasas:** saturadas < 0,01; instauradas < 0,01%; **Sodio:** 5,43mg/100g. **339Kcal/100g**

PROCESOS ELABORACIÓN:

Tratamiento miel:
Cruda

Periodo:
--

Alérgenos
Fructosa

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Color ámbar transparente claro; aroma discreto floral dulce intenso y persistente. Contiene néctar de otras flores de primavera.

FISICO-QUÍMICAS

conductividad a 20°C 3,9X10⁻⁴Scm; pH 3,84; Acidez libre 33,9 meq/Kg; hidroximetilfurfural 10,8 meq/Kg; Humedad 15,8%; Actividad diastasa 22,0 U Gothe.

MICROBIOLÓGICAS

--

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y

Presentaciones comerciales
Tarros de cristal 1Kg y 500g

Envasado
--

Paletización
--

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar protegido de la luz solar directa.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo isoterma en correcto estado de limpieza y desinfección.

Carga colocada adecuadamente sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Indicada en el etiquetado del producto 18 meses (después de fecha de envasado).

Una vez abierto el envase, se mantendrán sus condiciones de conservación y se recomienda su consumo desde apertura antes del fin de vida útil marcado en la etiqueta.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA:

Alimento listo para su Consumo directo, dirigido a la población en general (salvo personas con alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes).