

## MIEL DE FLORES PASTEURIZADA

## FICHA TECNICA



### DEFINICIÓN

La miel es un producto natural libado por las abejas a partir del néctar de las flores. La miel de flores es aquella que, procediendo del néctar de diversas especies vegetales, no predomina ninguna forma polínica sobre las demás. Se trata de miel procedente del néctar de eucalipto, espliego, etc.

Su alto contenido en azúcares y su bajo pH le confiere un carácter aséptico.

### ORIGEN

Nuestra empresa elabora una selecta mezcla de mieles de flores de la última cosecha, originarias de la UE y no originarias de la UE, para garantizar el exquisito sabor que nos caracteriza.

### PROCESO DE ELABORACIÓN

Se trata de un Jarabe **HOMOGÉNEO** viscoso, de color ámbar, sin impurezas o restos sólidos que sufre un proceso de **PASTEURIZACIÓN** a 80°C, gracias al cual se mantiene líquido un mínimo de 9 meses, tiempo suficiente de comercialización. La miel es **MICRO FILTRADA** a través de una batería de filtros de entre 400 y 100 micras, eliminando de esta manera todas las partículas sólidas que pudiera contener.

Y además sufre un proceso de **DES-AIREACIÓN** antes de ser envasada, evitando la oxidación del producto, así como la aparición de la nata que pudiera formarse en la parte superior del producto, una vez envasado.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El sabor es dulce y a su vez floral o afrutado debido a su procedencia de plantas silvestres, y campos de cultivo, y a las características propias de la miel.

Color: Dorado intenso. Escala Pfund, podemos hacer la siguiente clasificación: Ámbar Extra Claro: 34 mm-50 mm.

Olor floral. Sabor muy dulce y floral.

### CONTROLES DE CALIDAD

Todos los productos son elaborados bajo un sistema de calidad basado en las normas IFS y BRC y bajo los criterios de seguridad alimentaria APPCC y sometidos durante su elaboración a análisis de control por laboratorios alimentarios y/o acreditados.

Se facilita certificado de calidad al cliente para cada uno de los lotes adquiridos.

Nuestras materias primas y producto terminado se encuentran libres de Organismos Genéticamente Modificados y de alérgenos con el fin de garantizar la inocuidad de nuestros productos.

#### ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

Hidroximetilfurfural (HMF)	≤40 mg/kg
Actividad diastásica	≥8 escala Goethe
pH	3,5 – 5,5
Fructosa + Glucosa	≥60 %
Humedad	≤20 %
Sacarosa	≤5 %
Sólidos insolubles	≤0.1 %
Cenizas	≤ 0.6 %
Acidez Libre	≤ 40 meq/kg

#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Aerobios mesofilos (31 ± 1°C)	Max: 10.000 col/g
Enterobacterias totales	Ausencia/g
Escherichia Coli	Ausencia/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	Max 100 col/g
Clostridium Botulinum	Ausencia/g
Staphilococcus aureus	Ausencia/g

#### ANÁLISIS NUTRICIONAL (por cada 100 g)

Energía	297 kcal
Proteínas	0,13 g
Carbohidratos	73.3 g
Carbohidratos de los cuales azúcares	73.3 g
Grasas	0,40 g
Ácidos Grasos saturados	0,00 g
Fibras	0,00 g
Sodio	0,05 g

#### ENVASADO

Se realiza a una temperatura de 35-45° C, en caliente.

El envase varía según especificaciones de cliente, existiendo las siguientes posibilidades:

- Bidones de 290 y 310 Kg
- Cubas IBC 1000 kg
- Cubos de plástico de 30, 25, 5, 3, 2 y 1Kg
- Dosificadores de 450 g y 350 g
- Tarros de cristal de 1kg, 900gr, 700gr, 500gr, 500 gr "Celdilla" y 450 gr.

#### APLICACIONES

La miel sometida a proceso de pasteurizado está indicada tanto para uso directo por el consumidor final como para uso industrial.

No se recomienda la administración de miel a menores de 12 meses.

#### CONSERVACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar fresco, seco y preferiblemente protegido de la luz.

Consumo preferente 24 meses desde la fecha de envasado.

FEYCE, S.L. GARANTIZA que todas las mieles de nuestra compañía cumplen con todos los estándares de calidad para la miel natural de abeja, establecidos en la **Directiva 2001/110/CE** del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a la miel y en el **Real Decreto 1049/2003**, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel, así como las normas de etiquetado y envasado.

Esta información ha sido recopilada basándonos en nuestros análisis y experiencia. Es responsabilidad del cliente asegurarse de que el producto se almacena y manipula de forma correcta.

Para más información sobre nuevos productos, formatos, o asesorías sobre aspectos técnicos de los productos no duden en ponerse en contacto con nuestro departamento técnico mediante el teléfono 923.34.12.14, o bien mediante correo electrónico a la dirección. [honey@feyce.com](mailto:honey@feyce.com)

PEQUEÑO FORMATO		
		
<b>1 KG VIDRIO</b>	<b>900 GR VIDRIO</b>	<b>700 GR VIDRIO</b>
		
<b>500 GR VIDRIO</b>	<b>500 GR "CELDILLA" VIDRIO</b>	<b>450 GR VIDRIO</b>
		
<b>450 GR PLÁSTICO</b>	<b>350 GR PLÁSTICO</b>	<b>5KG PLÁSTICO</b>
		
<b>3 KG PLÁSTICO</b>	<b>2 KG PLÁSTICO</b>	<b>1 KG PLÁSTICO</b>

GRAN FORMATO			
			
<b>30 KG PLÁSTICO</b>	<b>25 KG PLÁSTICO</b>	<b>1000 KG IBC</b>	<b>310 -290 KG</b>