



CASADALBA

## Fichas técnicas de producto Año 2021

Miel de bosque  
(*Quercus spp.*)



## Miel de bosque (*Quercus spp.*)

### Definición del producto

Según la Norma de la Miel, RD 1049/2003, es la sustancia natural dulce obtenida de secreciones de partes vivas de plantas, mayoritariamente de los naranjos, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para madurar y que el sector apícola cosecha y envasa sin ninguna adición de ingredientes ni aditivos.

**BOSMIE12-1R**

### Composición físico-química

<b>Composición</b>	100% miel bosque
<b>Agua</b>	≤ 17,8%
<b>Azúcares reductores</b>	≥ 45%
<b>Sacarosa</b>	≤ 5%
<b>Conductividad eléctrica</b>	0,7 a 0,9 ms/cm
<b>Actividad diastásica</b>	≥ 8º escala Schade
<b>Hidroximetilfurfural</b>	≤ 40 ppm
<b>Color Pfund</b>	≥ 90 mm Pfund
<b>Acidez</b>	≤ 0,5%
<b>pH</b>	≤ 4



### Especificaciones

<b>Espectro polínico</b>	Chupamieles ( <i>Echium spp.</i> ); ericáceas (brezos, <i>Erica spp.</i> ); compuestas ( <i>Asteraceae</i> tipo cardos...); leguminosas ( <i>Fabaceae</i> ); elementos de mieladas (HDE), zarzas ( <i>Rubus spp.</i> )...
<b>Zona de producción</b>	Montañas del norte y oeste de la península ibérica.
<b>Época</b>	Final del verano.
<b>Características sensoriales</b>	Líquido viscoso, o solido pastoso; color ámbar oscuro; con tonalidades claramente gris oscuro a casi negras; aroma característico a tostado, malteado, muy marcado, muy intenso, no demasiado persistente, que aumenta en el retronasal; gusto dulce dominante con claras notas saladas y a veces, algunas ligeras notas ácidas.
<b>Tratamientos aplicados</b>	La miel es sometida a un atemperamiento en cámaras calefactadas a 45°C de temperatura máxima, lo que permite su bombeo y filtración en las instalaciones. Durante el proceso de envasado se mantiene como máximo a esa temperatura.

### Especificaciones logísticas

<b>Envases</b>	La miel se recepciona en bidones con recubrimiento alimentario de 200l., con un peso aproximado de 300kg. Envase de expedición 300g tarro de vidrio.
<b>Conservación y almacenamiento</b>	La miel se conserva y se almacena a temperatura ambiente, en lugar fresco (sin sol directo) y seco.
<b>Distribución y transporte</b>	La miel no requiere condiciones especiales de distribución y transporte.
<b>Etiquetado</b>	El etiquetado cumple la Directiva 90/496/CEE; RD 1134/1999; 1049/2003 y el reglamento UE 1169/2011.
<b>Vida útil del producto</b>	Se consideran dos (2) años después de la cosecha. En caso de duda, y como comprobación aleatoria, se realiza un análisis de contenido en HMF (hidroximetilfurfural) en el lote de entrada. La vida útil se calcula teniendo en cuenta que su evolución mensual se cifra en un aumento de 1mg por mes y kg de miel en las zonas cálidas, y menos en las frescas de España, y que el RD 1049/2003 marca un límite máximo para este compuesto de 40mg/Kg de miel.
<b>Instrucciones para el consumidor</b>	Conservar en lugar fresco (sin sol directo) y seco, a temperatura ambiente. La miel puede cristalizar de manera natural, si se prefiere líquida puede calentarse suavemente al baño maría o en el microondas (sin la tapa metálica). Su consumo en niños menores de 2 años debe ser consultado con el pediatra.

## Miel de bosque (*Quercus spp.*)

### Residuos

Cada lote de entrada viene acompañado de un documento firmado por el proveedor en el que declara que está exenta de los posibles residuos provenientes de una contaminación horizontal o vertical, cuyos compuestos y límites se detallan en el Pliego de condiciones de compra de la empresa.

Además de los lotes se realiza análisis detallados del listado actualizado de residuos de posibles contaminantes en un laboratorio referenciado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Residuos de pesticidas	Reglamento (UE) 2017/623
Alérgenos	Ausencia de alérgenos
Metales pesados	La miel cumple el Reglamento CE 1881/2006 y el Reglamento CE 629/2008
Sólidos insolubles	≤ 0,1g/100g
Antibióticos	Ausencia según límites de detección
GMO	Ausencia
BSE/TSE	Ausencia
Irradiación	No irradiada
Nanomaterial	Ausencia

### Microbiología

La miel cumple el Reglamento 2073/2005 (modificado por el Reglamento 1441/2007), y el Real Decreto 135/2010.

Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 ± 1°C) máximos	1,10 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i> totales	Ausencia/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/g
<i>Salmonella-shigella</i>	Ausencia/25g
Mohos	Máximo 1.10 <sup>2</sup> ufc/g

### Información nutricional

	Por cada 100g
Valor energético	1454 kJ / 342 kcal
Grasas	1,2 g
Ácidos grasos saturados	< 0,1 g
Hidratos de carbono	82,3 g
de los cuales azúcares	64,2 g
Proteínas	0,6 g
Sal	< 0,01 g
Fibra alimentaria	< 0,01 g

