


## FICHA TÉCNICA PRODUTO

Mel de Rosmaninho																																																							
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	Mel de Rosmaninho Vale da Estrela																																																						
<b>2. INGREDIENTES</b>	100 % Mel. Flora dominante Rosmaninho																																																						
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	Mel é um alimento natural, produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores, que o recolhem, transformam e combinam com substâncias específicas próprias, armazenando-o e deixando-o amadurecer nos favos das colmeias. A sua cor é clara e o seu sabor é muito suave e delicado																																																						
<b>4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Critérios de Aceitação</th> <th rowspan="2">Referência</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>MICROBIOLÓGICAS</b></td> <td colspan="2"> <i>Pesquisa de Salmonella</i>  <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i>  <i>Contagem de E.Coli</i>  <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i>  <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i> </td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>ORGANOLÉPTICAS</b></td> <td>Aspecto e cor</td> <td>Líquido viscoso de cor clara.</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sabor</td> <td>Aromático, suave e delicado</td> <td>Interna</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Forma</td> <td>Líquido Viscoso.</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</b></td> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>1314</td> <td>314</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lípido (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td>78</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>dos quais açucares (g)</td> <td>78</td> <td>Interna</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas (g)</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fibras</td> <td>&lt; 1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sal (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Critérios de Aceitação		Referência	m	M	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>			<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto e cor	Líquido viscoso de cor clara.			Sabor	Aromático, suave e delicado	Interna		Forma	Líquido Viscoso.		<b>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</b>	Valor Energético (KJ / Kcal)	1314	314		Lípido (g)	0			dos quais ácidos gordos saturados (g)	0			Hidratos de Carbono (g)	78			dos quais açucares (g)	78	Interna		Proteínas (g)	0,5			Fibras	< 1,0			Sal (g)	0	
	Critérios de Aceitação		Referência																																																				
	m	M																																																					
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolores e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>																																																						
<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto e cor	Líquido viscoso de cor clara.																																																					
	Sabor	Aromático, suave e delicado	Interna																																																				
	Forma	Líquido Viscoso.																																																					
<b>VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</b>	Valor Energético (KJ / Kcal)	1314	314																																																				
	Lípido (g)	0																																																					
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	0																																																					
	Hidratos de Carbono (g)	78																																																					
	dos quais açucares (g)	78	Interna																																																				
	Proteínas (g)	0,5																																																					
	Fibras	< 1,0																																																					
	Sal (g)	0																																																					
<b>5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM</b>																																																							
<b>PESO APROXIMADO</b>	Peso Líquido 250 g																																																						
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>																																																							
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	Frasco de vidro e tampa metálica	Interna																																																					
<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>	Caixa de Cartão																																																						
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Em cada frasco é colocado o rótulo e na tampa a etiqueta com o logo da Queijaria Vale da Estrela																																																						
<b>ROTULAGEM</b>	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																																						
<b>6. DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO</b>																																																							
<b>DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE</b>	Transporte efetuado por empresa externa, com alvará para o efeito																																																						
<b>CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO</b>	Este mel não sofreu qualquer processo de industrialização e mantém todas as suas qualidades naturais, podendo por isso cristalizar e apresentar pequenas diferenças de cor, aroma e paladar de lote para lote. Conservar em local fresco e seco.																																																						
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>																																																							
<b>Duração</b>	2 anos																																																						
<b>Local e modo de marcação</b>	Por baixo da designação "Consumir de preferência antes de:"																																																						
<b>CONSUMIDOR ALVO</b>	Consumidor em geral, contudo o consumo de mel não é recomendado a crianças com menos de 1 ano.																																																						
<b>NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO</b>	PT C 3038 CE																																																						
<b>CÓDIGO EAN</b>	5 600345 760123																																																						
<b>OGM'S</b>	Não Contém																																																						
<b>ALERGÉNEOS</b>	Não Contém																																																						
<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	Pronto a consumir. Utilizar sempre uma colher limpa e seca.																																																						
<b>ORIGEM:</b>	Mangualde, Portugal																																																						