

FICHA TÉCNICA PRODUTO

Mel Multifloral																																															
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Mel Multifloral Vale da Estrela																																														
2. INGREDIENTES	100 % Mel																																														
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	<p>Mel cru de origem silvestre, 100% Natural. O 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.</p> <p>Mel obtido de diferentes néctares, a sua cor varia de âmbar claro a âmbar escuro.</p>																																														
4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<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>MICROBIOLÓGICAS</td> <td colspan="2"> <i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolors 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 rowspan="3">ORGANOLÉPTICAS</td> <td>Aspecto e cor</td> <td colspan="2">Líquido viscoso variando a sua cor de âmbar claro a âmbar escuro</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td colspan="2">Aroma e sabor sui generis</td> </tr> <tr> <td>Forma</td> <td colspan="2">Líquido Viscoso.</td> </tr> <tr> <td rowspan="7">VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G</td> <td>Valor Energético (KJ / Kcal)</td> <td>1420</td> <td>334</td> </tr> <tr> <td>Lípido (g)</td> <td colspan="2">0</td> </tr> <tr> <td>dos quais ácidos gordos saturados (g)</td> <td colspan="2">0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td colspan="2">83</td> </tr> <tr> <td>dos quais açúcares (g)</td> <td colspan="2">75</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td colspan="2">0,5</td> </tr> <tr> <td>Fibras</td> <td colspan="2">0</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td colspan="2">0</td> </tr> </tbody> </table>		Critérios de Aceitação		Referência	m	M	MICROBIOLÓGICAS	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolors e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>			ORGANOLÉPTICAS	Aspecto e cor	Líquido viscoso variando a sua cor de âmbar claro a âmbar escuro		Sabor	Aroma e sabor sui generis		Forma	Líquido Viscoso.		VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Valor Energético (KJ / Kcal)	1420	334	Lípido (g)	0		dos quais ácidos gordos saturados (g)	0		Hidratos de Carbono (g)	83		dos quais açúcares (g)	75		Proteínas (g)	0,5		Fibras	0		Sal (g)	0		
	Critérios de Aceitação		Referência																																												
	m	M																																													
MICROBIOLÓGICAS	<i>Pesquisa de Salmonella</i> <i>Contagem de Bolors e Leveduras</i> <i>Contagem de E.Coli</i> <i>Contagem de micorganismos a 30°C</i> <i>Contagem de Staphylococcus aureus coagulase +</i>																																														
ORGANOLÉPTICAS	Aspecto e cor	Líquido viscoso variando a sua cor de âmbar claro a âmbar escuro																																													
	Sabor	Aroma e sabor sui generis																																													
	Forma	Líquido Viscoso.																																													
VALORES NUTRICIONAIS POR 100 G	Valor Energético (KJ / Kcal)	1420	334																																												
	Lípido (g)	0																																													
	dos quais ácidos gordos saturados (g)	0																																													
	Hidratos de Carbono (g)	83																																													
	dos quais açúcares (g)	75																																													
	Proteínas (g)	0,5																																													
	Fibras	0																																													
Sal (g)	0																																														
5. ACONDICIONAMENTO , APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM																																															
PESO APROXIMADO	Peso Líquido 250 g																																														
TIPO DE EMBALAGEM	Frasco de vidro e tampa metálica																																														
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Caixa de Cartão																																														
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Em cada frasco é colocado o rótulo e colocado em cada caixa 12 frascos.																																														
ACONDICIONAMENTO	De acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, e demais legislação em vigor																																														
ROTULAGEM																																															
6. DISTRIBUIÇÃO E CONSERVAÇÃO																																															
DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE	Transporte efetuado por empresa externa, com alvará para o efeito																																														
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO	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.																																														
PRAZO DE VALIDADE	2 anos																																														
Duração	Por baixo da designação "Consumir de preferência antes de:"																																														
Local e modo de marcação																																															
CONSUMIDOR ALVO	Consumidor em geral, contudo o consumo de mel não é recomendado a crianças com menos de 1 ano.																																														
NÚMERO CONTROLO VETERINÁRIO	PT C 3248 CE																																														
CÓDIGO EAN	5600345760284																																														
OGM'S	Não Contém																																														
ALERGÉNEOS	Não Contém																																														
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	Pronto a consumir. Utilizar sempre uma colher limpa e seca.																																														
ORIGEM:	Portugal																																														