MIEL EN

PANAL

El lujo de
la naturaleza

artMuria

Mediterranean
Flavours
1810

MIEL EN PANAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO VISUAL
Color ámbar claro a oscuro.

AROMA
Aroma floral, intenso y persistente .

GUSTO
Gusto dulce dominante, a veces con notas àcidas o saladas.

TACTO
Miel líquida en panal sellado con cera por las propias abejas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Azúcares reductores	Mínimo 60%
Humedad	Máximo 20%
Sacarosa	Máximo 5%
Sólidos insolubles en agua	Máximo 0,1%
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
Ph	3,3 - 4,6
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Conductividad eléctrica (S/cm)	Máximo 6 10^{-4}
Diastasas (Unidades Schade)	Mín. 8 o bien Mín. 3 si HMF menos de 15 ppm.
MICROBIOLOGÍA	
Listeria Monocytogenes:	Máximo 100 ufc/g.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/ 25g.
Mohos y levaduras:	Máximo 10^3 ufc/g.

ENVASADO Y ALMACENAJE

Cada unidad se presenta envuelta en plástico protector y cada 6 unidades en caja de cartón. Dimesiones exteriores aproximadas 21x15cm. Grosor aproximado 4,5cm. y peso 400g neto aproximado al tratarse de un producto natural habrà variaciones en dimesiones y pesos.

TERRITORIO
De la Unión Europea.

PRODUCCIÓN
Primavera.

ALERGÓGENOS
No contiene.

GLUTEN
No contiene.

PROCESADO
Extracción de la colmena y envasado.

CONSERVACIÓN
Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

CADUCIDAD
Dos años, y sin superar 40 mg/kg HMF.

CONSUMIDOR
Cliente sibarita que valora los productos gourmet de lujo, los cuales se pueden degustar en los hoteles y restaurantes de alto nivel, así como en las tiendas más selectas de las principales ciudades del mundo.

MARIDAGE
La pureza y dulzura de este manjar, junto con su aroma exquisito, combina con todo tipo de platos, principalment con postres frescos y repostería.

PRESENTACIÓN
Caja de 400 g.

artMuria
Mediterranean
Flavours
1810

SAT LIMITADA APÍCOLA EL PERELLÓ
Avinguda Catalunya, 23
43519 El Perelló
Tarragona, España
Teléfono +34 977 490 034
info@artmuria.com
www.artmuria.com