



FICHA TÉCNICA MEL DE URZE

PRODUTOR E EMBALADOR

EMPRESA

Ventura & Castanheira, Lda.

MARCA

APIMEL

E-MAIL

geral@apimel.pt

MORADA

Lrg. Dr. Pires de Carvalho, 1
Casal de Ermio
3200-010 Lousã

WEBSITE

www.apimel.pt

CONTACTOS

Direcção Comercial: 239991860
Direcção de Produção: 914570476
Direcção Técnica: 917368752

DESCRIÇÃO

Mel Cru de Origem Silvestre, 100% natural. Mel de montanha, característico das terras altas do sistema montanhoso central. É o mais original dos méis; com sabor forte, ligeiramente acidulado e consistência densa, apresenta um tom muito escuro e ambreado, aroma e sabor marcantes, com ligeira adstringência, própria do néctar de urze.

Produto genuíno de elevada qualidade, com origem em monofloração de urze, este mel é colhido nas zonas mais altas da Serra da Lousã. Tão apreciado do ponto de vista gourmet como pelo seu valor nutricional, Possui acção anti-inflamatória e um elevado teor de polifenóis que o tornam o mais anti-oxidante dos méis. Previne o envelhecimento e as doenças degenerativas.

APRESENTAÇÃO



EMBALAGEM

Frasco cilíndrico em vidro translúcido com cápsula hermética metálica de cor preta.

TAMANHOS

1100 g
500 g
280g
50 g

ROTULAGEM

Logotipo da Marca (Logotipo APIMEL)

Denominação do Produto ("Mel de Urze")

Texto descritivo do produto Texto em versão bilingue sobre as características físicas e proveniência do produto: cor, aroma, sabor, consistência, origem geográfica e floração predominante.

Identificação do produtor Morada, Website, E-mail, Direcção Técnica e N° de Apicultor (85893)

Código de Salubridade PT-CEM-014-CE

Certificação de Ponto Verde 2012/0002089

Lote A codificação do lote é composta pelo ano de colheita do produto e pela sua tipologia. Ex.: Ano de 2012: código 12. + Mel Urze: código 02 = Lote: 1202.

Data de Validade Durabilidade de cerca de 2 anos (Esta indicação destina-se a cumprir as normas legais pois na realidade o mel é um produto sem limite de validade.)

Peso Líquido 1100g / 500g / 280g / 50g

Código de Barras
1100g: 5607337010082
500g: 5607337010020
280g: 5607337010099
50g: 5607337010105

Criatalização Alerta sobre a possibilidade do produto cristalizar com o decorrer do tempo, em especial se for exposto a temperaturas mais baixas.

Selagem da tampa Selo autocolante composto por duas asas e um círculo central que acenta sobre a tampa designando os prémios ganhos pelos produtos.

Rótulo



Sêlo



COMPOSIÇÃO BÁSICA (100% MEL)

Componentes	Média	Desvio padrão	Variação
Água (%)	17,2	1,46	13,4 ~ 22,9
Frutose (%)	38,19	2,07	27,25 ~ 44,26
Glicose (%)	31,28	3,03	22,03 ~ 40,75
Sacarose (%)	1,31	0,95	0,25 ~ 7,57
Maltose (%)	7,31	2,09	2,74 ~ 15,98
Açúcares totais (%)	1,50	1,03	0,13 ~ 8,49
Outros (%)	3,1	1,97	0,0 ~ 13,2
pH	3,91		3,42 ~ 6,10
Acidez livre (meq/kg)	22,03	8,22	6,75 ~ 47,19
Lactona (meq/kg)	7,11	3,52	0,00 ~ 18,76
Acidez total (meq/kg)	29,12	10,33	8,68 ~ 59,49
Lactona/Acidez livre	0,335	0,135	0,00 ~ 0,950
Cinzas (%)	0,169	0,15	0,020 ~ 1,028
Nitrogénio (%)	0,041	0,026	0,00 ~ 0,133
Diastase	20,8	9,76	2,1 ~ 61,2

VALOR NUTRICIONAL

Nutrientes	Média p/ 100g	
Proteína	0,87 g	O mel é um importante complemento da alimentação humana, pois, além do alto valor energético, é um alimento rico em substancias benéficas ao equilíbrio do nosso organismo, tais como vitaminas, minerais, enzimas e aminoácidos. Na sua composição estão presentes Açúcares 78% a 80%, tipo monossacarídeos: Glicose (31%), Frutose (38%), Maltose (7%), e outros açúcares complexos, Lípidios 1% - Ácidos graxos como o Oleico, Linoleico e Palmítico. - Proteínas - Sais Minerais 2% principalmente Cobre, Manganês, Ferro, Enxofre, Bório e Fósforo. - Vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B8 E B9, C, D, K. - Aminoácidos, Ácido Aspártico, Ácido Grutamico, Alanina, Arginina, etc.
Carboidratos (totais)	80,35 mg	
Colesterol	1,87 mg	
Cálcio	15,29 mg	
Ferro	1,42 mg	
Sódio	14,16 mg	
Vitamina C	0,7 mg	
Manganês	0,4 mg	
Magnésio	5, 5mg	
Fósforo	3,9 mg	
Ferro	0,3 mg	
Potássio	99,3 mg	
Zinco	0,2 mg	
Tiamina B1	0,1mg	
Energia	324,88 kcal	

ORGANOLÉPTICA

Cor, aroma, sabor e consistência característicos do produto. Todas as variedades de mel sofrem variações entre diferentes locais e até entre diferentes colheias dependendo da influência de outras florações presentes na sua composição, tipo de solo, de clima e até de manuseio do apicultor (ver descrição do produto).

CONSERVAÇÃO

O mel é um produto que tem a vantagem de se auto-conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.

Para preservar o mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco. Após aberto, não é necessário refrigeração. Nunca colocar uma colher húmida ou outras substâncias em contacto com o mel. O contacto com a humidade fermenta e azeda o mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.

CRISTALIZAÇÃO

O Mel é um produto que revela tendência para cristalizar com o decorrer do tempo, em especial se for exposto a temperaturas mais baixas. Dependendo da origem floral também as características de cristalização variam. Este é um fenómeno natural que sucede apenas com **Mel Puro e Não-Pasteurizado**. É sintoma de um mel que se encontra em estado **Cru** e que não foi Adulterado, preservando todos os nutrientes intactos. Pode ser facilmente devolvido ao estado líquido se desejado através de um aquecimento suave como um banho-maria. O Mel é um alimento vivo que não deve ser submetido a temperaturas superiores a 40º pois estas destróem as suas propriedades nutricionais.

LOGÍSTICA

	Frasco	50g	280g	500g	1100g
Unidade	Embalagem	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro
	Capacidade (g)	50	280	500	1100
	Dimensões (cm)	D 4,5 A 5	D 6 A 9,5	D 7,5 A 12	D 9,5 A 15
	Peso Bruto (g)	100g	390g	700g	1490g
Caixa	Nº de Unidades	60	12	12	12
	Material	Cartão	Cartão	Cartão	Cartão
	Dimensões (cm)	C 25 L 19,5 A 10	C 25 L 19,5 A 10	C 29,5 L 23 A 13	C 39 L 30 A 14
	Peso Bruto (g)	6200g	4900g	6000g	18000g
	Peso líquido (g)	3000g	3360g	8700g	13200g