

Ficha Técnica

Mel Donanna	
1 - Denominação do Produto	Mel
2 – Composição	12 elementos minerais 18% de água 35% de glicose 40% de outros açúcares 4% de outros açúcares 15 ácidos orgânicos 17 aminoácidos 4 a 7 proteínas
3- Características Microbiológicas	- Hidroximetilfurfural (1,70 mg/100g) - Contagem de microrganismos a 30°C (Ne=4x10 ¹ UFC/g) - Contagem de coliformes a 30°C (<1x10 ¹ UFC/g) - Contagem de Estafilococos coag. pos (<1x10 ¹ UFC/g) - Contagem de esporos de sulfito-red. (<1x10 ¹ UFC/g) - Pesquisa de Salmonella spp (Neg. 25g) - Contagem de leveduras osmófilas (<1x10 ¹ UFC/g) - Contagem de bolores osmófilos (<1x10 ¹ UFC/g)
4 – Embalagem	Frasco de vidro esterilizado ou Pote de Barro Peso Líquido: 1000gr, 500gr, 300gr, 50gr, 30gr ou 450gr
5 – Condições de Conservação	Local seco, limpo, com pouca luminosidade. Temperatura Ambiente
6 – Condições de Transporte	Temperatura Ambiente
7 – Prazo de Validade	3 anos
8 – Local de Venda	Secção de Vendas do Local de Produção Diversas Superfícies Comerciais Feiras de Gastronomia e de Amostras Regionais
9 – Rotulagem	Identificação do Fabricante e nº de apicultor Origem do produto Denominação Comercial do Produto Composição Prazo de Validade Lote Peso Líquido Condições de Conservação Condições de Utilização
10 – Recomendações	Não armazenar em locais com temperaturas elevadas e humidades elevadas
11 – Condições de Utilização	Pronto a Consumir

Data: 18 de Abril de 2011

Revisão:01