

FICHA TÉCNICA MEL DE PORTUGAL 500g CASAL CATARINO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Forma: Líquido e viscoso.
Cor: Cor dourada.

Sabor: Sabor característico da abóbora.
Origem: Portugal

MÉTODO DE PRODUÇÃO

O mel é submetido a uma filtração, de modo a retermos resíduos sólidos que este possa conter, e após a mesma é embalado em frascos de vidro e fechado hermeticamente.

INSTRUÇÕES DE CONSUMO

Este mel pode ser utilizado como ingrediente em sobremesas ou consumido simples acompanhado de tostas, pão, bolachas, waffles ou iogurte natural.

Devido à sua pureza este mel pode cristalizar. Basta aquecê-lo em banho-maria para voltar ao seu estado líquido.

MODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco.

Validade (dias): 730

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (valores médios por 100g)

Energia (Kj/ Kcal) | 1293/309
Lípidos (g) | 0
Dos quais saturados (g) | 0
Hidratos de Carbono (g) | 78
Dos quais açúcares (g) | 78
Proteínas (g) | 0,5
Sal (g) | 0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

E. Coli (ufc/g) | $<1 \times 10^1$
Coliformes totais (ufc/g) | $\leq 1 \times 10^2$
Staphylococcus coagulase + (ufc/g) | $<1 \times 10^2$
Microrganismos a 30°C (ufc/g) | $\leq 1 \times 10^3$
Bolors e leveduras (ufc/g) | $<1 \times 10^2$
Salmonella spp (por g de alimento) | Ausência em 25g
Listeria monocytogenes (por g de alimento) | N.A.
Contagem perfringens (ufc/g) | N.A.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Condutividade elétrica (mS/cm) | $< 0,8$
Humidade (g) | < 20 g/100g
Cinza Total (g) | $< 0,6$ g/100g
Acidez (meq/kg) | < 50 meq/kg
Substâncias insolúveis (g) | $< 0,1$ g/100g
Índice diastásico ≥ 8
Hidroximetilfurfural | < 40 mg/kg
Sacarose | < 5 g/ 100g
Açúcares redutores | ≥ 60 g/100g

