



## FICHA TÉCNICA

### Denominación Comercial

5219 - MIEL DE MILFLORES 500GR ANTIGOTEO DIAMIR

### Proveedor

NUDISCO, S.L.U.

### Registro Sanitario

40.18204/V

## DOCUMENTACIÓN DEL DPTO. CALIDAD

### Descripción del Producto

Miel de Milflores, elaborada a partir del néctar de diferentes especies de flores

### Ingredientes

<u>Ingrediente</u>	<u>Origen</u>	<u>Proporción</u>
Miel de Flores	España, Uruguay, Cuba, Burlagria, Ucrania y China	100

### Formato y Presentación

<u>Peso Bruto</u>	533,00	GM	<u>Peso Escurreido</u>	500,00	GM
<u>Peso Neto</u>	500,00	GM	<u>Calibre</u>		
<u>Formato</u>		500g	<u>EAN 13</u>		8436007952196



## FICHA TÉCNICA

### Vida Útil

3 Años

### Composición Nutricional

<u>Características Nutricionales</u>	<u>Por 100 g. de producto</u>
Valor energético	1346,4 KJ
Valor energético	322 Kcal
Grasas	0 g
- De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	80 g
- De los cuales azúcares	80 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0 g

*Estos valores pueden variar, dependiendo de los cambios en la naturaleza del producto.*

### Datos Analíticos

#### Características Microbiológicas

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
Aerobios totales	< 10000 ufc/g
Mohos	< 100 ufc/g
Levaduras	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g.
Enterobacterias totales	Ausencia
E. coli	Ausencia
Shigella	Ausencia en 25 g.
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Esporas de Clostridium	Ausencia

#### Características Físico-Químicas y Contaminantes

<u>Determinación</u>	<u>Tolerancia</u>
Azúcares reductores: Fructosa -Glucosa (%)	> 60.00 %
Hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	< 40 mg/kg
Residuos de Antibióticos	Ausencia
Colorimetría (mm Pfund)	50 - 90 Pfund



## FICHA TÉCNICA

### Alérgenos e Intolerancias

Alérgenos	Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente	Presencia de Posibles Trazas
<b>CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADO</b> Trigo, centeno, cebada, avena,...		
<b>CRUSTACEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón)		
<b>HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Huevo, productos de huevo y productos que contienen huevo		
<b>LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)</b> Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc)		
<b>CACAHUETES Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Cacahuetes y productos de cacahuete		
<b>SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA</b> Productos de soja, excepto aceite de soja totalmente refinado		
<b>PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)</b>		
<b>FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos,...		
<b>SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> Semilla y aceite de sésamo		
<b>MOSTAZA Y DERIVADOS</b> Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza		
<b>APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN</b> Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas(mixtas con apio		
<b>SULFITOS</b> Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228)		
<b>MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES)</b>		
<b>ALTRAMUZ Y DERIVADOS</b>		

*Si el producto contiene o puede contener algún alérgeno aparece marcado en el campo correspondiente, en caso de no haber ninguna indicación es que no lo contiene. Si tiene alguna duda contacte con el Departamento de Calidad (calidad@nudisco.com).*



## FICHA TÉCNICA

### Otras Especificaciones

Textura: Cristalización lenta en cristales pequeño

Sabor y aroma: Floral, suave y penetrante.

Color: 50-90 Pfund

Los envases que se utilizan cumplen con la legislación de materiales en contacto con los alimentos según Reglamento CE 1935/2004.

Las sustancias empleadas para la realización de los envases de plástico que contienen nuestro productos están incluidas en las listas positivas de la Legislación de materiales plásticos en contacto con los alimentos, Reglamento CE 10/2011.

### Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

#### Posible OGM

El producto contiene variedades que pueden ser genéticamente modificados.

NO

SI. El producto contiene ingredientes que pueden ser OGM (por ejemplo, maíz, soja, algodón, colza, tomate).

Especificar:

### Modo de Conservación y Modo de Empleo

Mantener en lugares secos, frescos, sin luz solar directa. Las temperaturas altas (>45°C) o humedades excesivas (>80%) pueden acortar significativamente la vida del producto.

Por su naturaleza la miel puede solidificarse. Si la prefiere líquida bastará calentar al baño maría.

Elaborado por Departamento Calidad

Fecha Mod. 20/05/2024

Ref. Nud. 5219-40000393-ESP