

APÍCOLA



TARRAGONINA

SCCL

Pol. Ind. Pla de Solans, Nau-8.
Tel.: 977-49.02.18/FAX:977-49.06.43

43519 El Perelló (Tarragona).
e-mail: laboratoriapicola0595@gmail.com

LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

Ref. Mostra Lab.	C181115-004	LOT / MOSTRA CLIENT: 4 "BOSC"
Client //// M.O. EXPL.	DOLÇA ABELLA SC //// 2530AH //// ES170580036573	
Data recol·lecció	Estiu 2018	
Data Entrada	15 de Novembre de 2018	
Data Validació	12 de Desembre de 2018	

1.- ANÀLISI MELISOPALINOLÒGIC. Espectre pol.línic de la mostra C181115-004 MOSTRA 4.

A) Resultat anàlisi: (Identificació / localització d'espècies, segons importància):

Cistus spp. (Estepes) NN*; *Erica spp.* (Brucs); *Rubus ulmifolius* Sch. (Esbarzer); *Rhamnus alaternus* L. (Aladern) NN*; *Prunus spinosa* L. (Aranyoner i altres fruiters silvestres); *Trifolium sp.* (Trèvol);); *Lavandula latifolia* L. (Espígol); *Lavandula stoechas* L. (Cap d'Ase); *Brassica sp.* / *Diplotaxis sp.* (Brassicàcies); *Amelanchier ovalis* L. (Corner); *Quercus sp.* (Alzina i Roure) NN*; *Carduus spp.* (Cards, compostes); *Hypericum perforatum* L. (Pericó); *Pinus spp.* (Pi) NN*

*NN: Espècie no nectarífera. (Només productora de pòl.len; no comptabilitza en els percentatges finals).

IM (HDE/P), (Honey Dew Elements):	0.33
-----------------------------------	------

B) Classificació de la mel:

MEL DE BOSC /// MEL D'ESTIU DE BOSC /// MELAT.
B2) Sensorialment: MEL D'ESTIU DE BOSC AMB ALTRES

2.-PARÀMETRES FÍSICO-QUÍMICS:

2.1.- HUMITAT REAL (a 20° C):

17.00 %

(Índex de refracció de la mel)

Comentari:

Humitat NORMAL.

2.2.- COLORACIÓ OFICIAL DE LA MEL (mm Pfund):

86 mm Pfund

Indica un color AMBRE (de 84 a 114 mm pFund). Coloració típica de les mels d'Eucaliptus, castanyer, Farigola, Alta muntanya, Brucs, Bruguerola, Espígol o Garrofer.

2.3.- HMF (Hidroximetilfurfural, en mg d'HMF / kg de mel).

Principi:

Mesura de l'absorbància de la mostra filtrada a 284 nm i 336 nm per a la determinació de la degradació dels sucres; la deshidratació de la fructosa i la glucosa en particular. Expressat en mg (o ppm) / kg de mel.

Resultat anàlisi:

3.33 mg/kg

Límit màxim legislat: 40 mg/kg. (RD 1049/2003)

2.4.- CONDUCTIVITAT ELÈCTRICA (mS/cm).

Principi: Indicador de la presència de sals minerals per determinar l'origen de mel.

Resultat anàlisis / valor:

0.890 mS/cm

Indica que la mel té una concentració elevada en Sals Minerals.

Intervals (RD 1049/2003):

Mels de Nèctar: 0,200 – 0,750 mS/cm

Mels de bosc, Castanyer, Melats: mínim 0,800 mS/cm.

2.5.- ACIDESA DE LA MEL (meq / kg i pH).

Principi: Indicador de la presència d'àcids orgànics lliures (ALL) i lactones (AL) a la mel.

Resultat anàlisis:

pH de la mel:

5.12

Acidesa Lliure (ALL):

– meq/kg

Acidesa Lactònica (AL):

– meq/ kg

ACIDESA TOTAL (ALL + AL):

– meq/kg

Límit màxim legislat: 50 meq/kg. (RD1049/2003)

Comentaris generals:

Presentació de la mel en fase semilíquida. Nítida i sense impureses. Sensorialment hi destaquen les notes salades, que amaguen la dolor general de la mel.

Es tracta d'una mel de Bosc o mel d'estiu de Bosc, amb certa presència de nèctar, provinent de les espècies de la taula anterior, i on destaquen els Brucs, Esbarzer, Fruïters i alguna lleguminosa, però on domina per sobre el nèctar el melat d'arbre.

Comentari addicional: Tot i la representació que figura a l'apartat 1A) cal tenir en compte que amb la presència (tot i que no massa elevada) d'HDE o elements de melada i la conductivitat elèctrica, NO ES TRACTA D'UNA MEL DE NÈCTAR, **SINÓ D'UNA MEL DE BOSCO O MELAT DE BOSCO**, amb algunes notes sensorials de plantes nectaríferes com els Brucs o acidesa de l'Esbarzer. L'especificació de la mencionada taula és a tall informatiu. Presència baixa, però evident de IM o Índex de melada (0.33) que justifica la classificació final, juntament amb la CE (superior a 0,800 mS/cm).

Humitat NORMAL (17.00 %).

Coloració clara per a una mel de bosc (86 mm pFund). Els valors normals solen estar entre els 110-150 mm.

Conductivitat elèctrica que indica una presència important en sals minerals (0,890 mS/cm). No és excessivament elevada, però supera el mínim exigit. Quadra amb l'anàlisi sensorial (que no és excessivament "salada").

HMF Correcte, indica una mel de la collita 2018 (3,33 mg), amb un llarg recorregut per endavant.

Acidesa correcta, PH que quadra amb el tipus de varietat de mel (5.12).

Per les seves característiques, Pot ser comercialitzada com a "MEL D'ESTIU DE BOSC" / «MEL DE BOSC» o "MELADA", encara que hi hagi una part de néctar, compleix.

Validat: 12/12/2018

(aquest butlletí consta de 3 pàgines)

Segell i Signatura del tècnic

Miquel Gil i Espuny
El Perelló, a 12 de desembre de 2018