



LABORATORI

Registrat amb núm. 0595

Ref. Mostra Lab.	C190327-003	LOT / MOSTRA CLIENT: 1-18 MF
Client /// REG.SANITARI.	RIBERA i GIRONELL, Pau /// R.S. 23.04091/CAT	
Data recol·lecció	Collita 2019	
Data Entrada	27 Març de 2019	
Data Validació	3 Abril de 2019	

1.- ANÀLISI MELISOPALINOLÒGIC. Espectre pol.línic de la mostra C190327-003 LOT 1-18 MF

A) Resultat anàlisi (determinació de l'origen botànic a partir de la presència de pol·len)

TIPUS: Família/Gènere/Espècie (nom vulgar).	Representació (%)
Cistaceae. <i>Cistus</i> spp. + <i>Helianthemum</i> sp. (Estepes)	Presència / ----- (NN)*
Ericaceae. <i>Erica arborea</i> L. (Bruc de primavera, blanc)	32.40 %
Lamiaceae. <i>Lavandula stoechas</i> L. (Cap d'Ase, Lavandula marítima)	30.55 %
Lamiaceae. <i>Thymus vulgaris</i> L. (Farigola)	7.35 %
Fabaceae. <i>Dorycnium pentaphyllum</i> L. (Botja, Socarrell)	5.90 %
Lamiaceae. <i>Lavandula latifolia</i> L. (Espigol)	4.75 %
Fabaceae. <i>Coronilla emerus</i> L. (Coroneta)	4.70 %
Buxaceae. <i>Buxus sempervirens</i> L. (Boix)	Presència / ----- (NN)*
Fabaceae. <i>Lygos sphaerocarpa</i> L. (Ginesta groga)	3.55 %
Rhamnaceae. <i>Rhamnus alaternus</i> L. (Aladern)	Presència / ----- (NN)*
Rosaceae. <i>Pyrus</i> spp. (Fruiters)	2.35 %
Leguminosae. <i>Trifolium</i> spp. (Trèvol)	2.35 %
Brassicaceae. <i>Diplotaxis</i> sp. / <i>Moricandia</i> sp. (Ravenissa/Colletxó)	2.30 %
Fagaceae. <i>Quercus</i> spp. (Alzina)	Presència / ----- (NN)*
Myrtaceae. <i>Eucalyptus</i> sp. (Eucaliptus)	1.20 %
Rosaceae. <i>Amygdalus communis</i> L. (Ametller)	1.10 %
Oleaceae. <i>Jasminum officinale</i> L. (Gessamí)	Presència / ----- (NN)*
Pòl·lens Trencats	28 / -----
TOTAL PÒL·LENS ANALITZATS.....	1292 / (934 productors)

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

B) Classificació de la mel:**MEL MULTIFLORAL DE PRIMAVERA /// MEL DE MILFLORS.**

Percentatge mínim pol.línic de representació:

Lavandula stoechas L. (Cap d'Ase, Lavanda marítima) ► 15 %.
Erica spp. (Bruca) ► 35 %.

2.-PARÀMETRES FÍSICO-QUÍMICS:

2.1.- HUMITAT REAL (a 20° C):

16.70 %

(Índex de refracció de la mel)

Comentari:

Humitat BAIXA , inferior a 17%. Correcta.

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

50 mm Pfund

Indica un color AMBRE CLAR (de 35 a 48 mm pFund). Coloració típica de les mels multiflorals de primavera, Gira-sol, Farigola, Cap d'Ase amb bruc blanc o Eucaliptus blanc.

2.3.- HMF (Hidròximetilfurfural, 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:

10.92 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 anàlisi / valor:

0.252 mS/cm

Indica que la mel té un origen purament floral o de nèctar.

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 (ALa) a la mel.

Resultat anàlisi:

pH de la mel:

3.94

Acidesa Lliure (ALL):

16.50 meq/kg

Acidesa Lactònica (ALa):

1.25 meq/ kg

ACIDESA TOTAL (ALL + ALa):

17.75 meq/kg

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

Comentaris:

Presentació de la mel en fase líquida i totalment nítida. Aspecte visual AMBRE CLAR. Sensorialment en nas hi trobem una aroma floral mitjana a baixa, més intensa en boca, amb sabor dolç acusat i lleugerament àcid, amb notes que recorden a lamiàcies, sobretot farigola, però amb final lleugerament amarg. Persistència en sabor llarga.

Pol.línicament i sensorialment es tracta d'una mel multifloral de primavera on hi destaquen per sobre la resta el Bruc blanc (32%9, Cap d'Ase (30%) i Farigola (> 7%).

Espècies acompanyants secundàries: Botja (< 6%), Espígol (< 5%), Coroneta (< 5%), Ginesta (3.5%) i Fruïters, Trèvol i Brassicàcies (2% aprox. cadascuna) i per tant, amb quasi nul·la representació. Destaca l'elevada presència d'Estepes, com a espècie No productora de nèctar. Amb aquesta composició i notes de cata aquesta mel queda classificada com «**MEL MULTIFLORAL DE PRIMAVERA RICA EN CAP D'ASE I BRUC BLANC**». Espectre pol·línic correcte, característic de la primavera fins principis d'estiu. **Riquesa pol·línica normal, correcta.**

Humitat BAIXA (16.70 %). Correcta. Excel·lent.

Coloració normal per a una mel amb aquesta composició floral (50 mm pFund).

Conductivitat elèctrica que indica una mel purament floral o de nèctar (**0.252 mS/cm**).

HMF (10.92 mg/kg) Correcte, indica una mel recol·lectada la primavera 2018 i amb una correcta manipulació i emmagatzematge. Amb un llarg recorregut per endavant.

Acidesa Correcta (ALL: 16.50 meq + Ala: 1.25 meq/kg) **TOTAL: 17.75 meq/kg.**
PH correcte, quadra amb la el tipus de mel (**3.94**).

En general, vistos i analitzats tots els paràmetres descrits, CORRECTA. Pot ser comercialitzada com «MEL MULTIFLORAL DE PRIMAVERA RICA EN BRUC BLANC I CAP D'ASE».

Validat: 03/04/2019

(aquest butlletí consta de 3 pàgines)

Segell i Signatura del tècnic

**MIQUEL
GIL
ESPUNY** Firmado
digitalmente por
MIQUEL GIL
ESPUNY
Fecha: 2019.04.03
13:00:12 +02'00'

Miquel Gil i Espuny
El Perelló, a 3 d'abril de 2019