MEL DO ABEL
ENCOSTAS DO CÔA

Ficha Técnica de Produto

- Mel Rosmaninho

Dados Produtor

Encostas Do Côa Lda
Número Apicultor -224437

E-mail – pfernandes@encostasdocoa.pt

Telemóvel – 964787619
Morada: largo Da Igreja – Quinta Nova 6400-552 Pinhel

Descrição

Mel Crú de Origem Silvestre, 100% Natural. Centrifugado e filtrado. Mel da Beira Alta. Recolhido em locais isentos de poluição. Geralmente apresenta uma cor próxima do âmbar. Um Mel com consistência e com o paladar doce. Um aroma característico a Rosmaninho mas com um toque de outras florações com maior predominância. Tem reconhecidos benefícios para a Saúde em geral.

Apresentação

Peso Líquido 250g; 500g; 1000g; 1100g, 500g Top Down e Bidões 290kg

MEL DO ABEL
ENCOSTAS DO CÔA

Propriedades Físico-químicas

Análises Físico-químicas - Lote -2149

Parâmetro	Valor	Unidade
Humidade	16,4	%
pH	3,78	
Acidez livre	23,2	meq/kg
Condutividade	198	µS/cm
HMF (Hidroximetilfurfural)	15,3	mg/kg
Frutose	37	%
Glucose	28,7	%
Açucares (F+G)	66,1	%
Relação (F/G)	1,3	
Sacarose	< 0,5	%
Índice Diastásico	10,7	U Gothe

Valor Nutricional (Valores referência)

Nutrientes	Média p/100 g
Proteína	0,87 g
Hidratos Carbono (totais)	80,35 mg
Colesterol	1,87 mg
Cálcio	15,29 mg
Ferro	0,3 mg
Sódio	14,16 mg
Vitamina C	0,7 mg
Manganês	0,4 mg
Magnésio	5,5 mg
Fósforo	3,9 mg
Potássio	99,3 mg
Zinco	0,2 mg
Tiamina B1	0,1 mg
Energia	324,88 kcal

Conservação

O mel é um produto que tem a vantagem de se Auto conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.

Para preservar o Mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco. Após a abertura não necessita de refrigeração. Nunca colocar uma colher húmida. O contacto com a humidade pode despoletar a fermentação e azeda o Mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.

Cristalização

Com a chegada das temperaturas frias é um processo que ocorre de forma natural. A rapidez com que cristaliza depende das baixas temperaturas, da relação dos açú- cares naturalmente presentes (glicose e frutose), da maior ou menor quantidade de Pólen presente no mel e do teor de humidade. Normalmente abaixo dos 14°C aumenta rapidamente esse processo. Em méis com maior percentagem de glicose mais rápido se torna. A presença de Pólen no mel depende da floração que as abelhas visitaram mas também das vezes que o Mel foi submetido a filtragem. Um mel pouco filtrado conserva a maior parte do Pólen que por sua vez também pode acelerar a cristalização. Por sua vez, um baixo teor de humidade também é um fator "facilitador" da cristalização. Há ainda outros por- menores que podem contribuir para iniciar essa questão, tal como bolhas de ar no mel.

Portanto a formação de cristais no mel e sua consequente cristalização é um processo natural e não indicia nenhum tipo de adulteração. Pode ser consumido nesse estado, mas para voltar ao seu estado normal, poderá ser feito em banho-maria não ultrapassando os 40°C ou em exposição ao Sol, mas protegido da luz solar