

	MANUAL TÉCNICO										Pag. 01 de 01		
											Revisión 0		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Miel del Parque Natural Cardeña-Montoro										Fecha 00.00.00		

Denominación del Producto	MIEL DEL P.N. DE CARDEÑA-MONTORO	Marca Comercial	Parques Naturales	Logotipo del Parque 
Clasificación	Eucalipto	Garantía de Origen	Lote de cosecha	

Composición

- **MIEL DE EUCALIPTO**
- Los antiguos bosques de Eucalipto de las plantaciones de los años 70 mantienen unas magníficas producciones en una época del año muy difícil para la producción. Es la única miel propiamente monofloral que se obtiene en el parque según criterios de Mauricio. Se obtiene con una concentración polínica de eucalipto de más del 65% de los pólenes melíferos.

Características organolépticas		Características microbiológicas		Características físico-químicas	
Según "NORMA DE CALIDAD PARA MIEL DESTINADA AL MERCADO INTERIOR" (Orden de P. Gobierno de 05.08.83)					
Aspecto	Fluido en envasado	Aerobios mesófilos	1*10 ¹ ufc/g	Humedad	≤ 20%
Color	Dorado claro	Mohos y levaduras	<1*10 ² ufc/g	pH	3'6 a 4'2
Olor	Propio. Ausencia de acidez	Enterobacterias	0 ufc/g	HMF	≤ 40 mg/kg
Sabor	Propio	Levaduras osmófilas	<1*10 ² ufc/g	Acidez libre	≤ 40 meq/kg

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO Y MATERIALES ENVOLVENTES																	
ENVASE				TAPA			PRECINTO			ETIQUETA		CAJA			PALET		
Material	Modelo	Formato	Ø boca	Tipo	Modelo	Decoración	Material	Dimensiones (mm)	Decoración	Material	Dimensiones (mm)	Material	Dimensiones (cm)	Contenido (envases)	Tipo	Peso (kg)	Contenido (cajas)
Vidrio	A370	500g	63	TwistOff	TO63	Std	PVC	66.5*22	Std	Papel autoadhesivo en bobina	155*50	Cartón BPB5 c/rejilla	31*24*13	12	Euro	612	72

Texto autorizado en la etiqueta: MIEL DEL PARQUE NATURAL DE CARDEÑA-MONTORO; Envasado por Apicola de Montoro S.L.; N.R.S.I 23.0002703/CO; Polígono. Morente, s/n; MONTORO (Córdoba); Peso Neto: 500g;

Por ser un PRODUCTO NATURAL 100% la miel, puede cristalizar con el tiempo y sobre todo con el frío. Para volverla fluida calentar suavemente al baño maría durante unos minutos"; Información al consumidor; Tel. 957.161.463; Consumir preferentemente antes del fin de::

Distribuido por C.I.F.:				Teléfono	
				Fax	
Envasado por C.I.F.:	APICOLA DE MONTORO S.L. Polígono Morente, s/nº 14600 MONTORO (Córdoba)			N.R.S.I. 23.000 2703 /CO	Teléfono 957.161.463 Fax 957.161.463

FICHA HISTÓRICA DEL PRODUCTO		OBSERVACIONES:
Fecha	Anotaciones	
	Diseño del producto	
	Lanzamiento al mercado	
	Rediseño de etiquetas	
	Presentación a Consejería Medio Ambiente	
		APÍCOLA DE MONTORO S.L. (firma)