

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

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

Composición

- **MIEL DE SIERRA.**
- Es el mejor reflejo de toda variedad de la flora apícola del Parque Natural. Predominan, en las mieles por este orden, pólenes melíferos de **Genistas** (*Retama shaerocarpa*, *Genista hirsuta*, etc...), **Herbáceas** (*Echium sp*, *Teucrium fruticans*, *Asphodelus sp.*), **Labiadas** (*Rosmarinus officinalis*), otros **arbustos** (*Phillylea angustifolia*, *Rhamus alaternus*).y multitud de especies no significativas, variando la proporción, de forma natural de una cosecha a otra.

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	Ambar	▪ 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; Calidad Milflores; 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	

APICOLA DE MONTORO S.L. (firma)	
---	--