

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## - MEL ESPMEL -

### CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

#### **Denominação**

Mel ESPMEL – Serra de São Barnabé

#### **Descrição**

Mel de Rosmaninho, Medronheiro ou Multifloral, 100% natural, com origem na Serra de São Barnabé.

O mel de Rosmaninho apresenta uma tonalidade amarela, próxima do “âmbar claro”, sendo um dos méis mais valorizados e apreciados em Portugal.

O mel de Medronheiro apresenta uma tonalidade “vermelho-escuro”, sendo um mel facilmente distinguido pelo seu paladar primeiramente doce, mas no fim amargo.

O mel Multifloral apresenta uma tonalidade âmbar, sendo um mel constituído por percentagens semelhantes de Rosmaninho e Urze.

#### **Origem**

Serra de São Barnabé. É um complexo montanhoso que se eleva até 577 metros de altitude (Pico do Mú), e que se situa no Baixo-Alentejo, concelho de Almodôvar. Pelas suas características distintivas e interesse ambiental, integra a Rede Natura 2000 e está protegida pela Zona de Proteção Especial (ZPE). A título de curiosidade a Serra de São Barnabé é também conhecida pela produção das melhores cortiças portuguesas e também pela melhor aguardente de medronho.

#### **Prazo de validade**

2 Anos a contar da data de extração e embalagem, conforme normativo legal em vigor. De referir no entanto que o mel é um produto sem prazo de validade.

#### **Conservação**

O mel é um produto auto conservante, devido à presença do ácido fórmico, um conservante natural.

### EMBALAGEM E RÓTULO

#### **Frasco**

Frasco cilíndrico em vidro translúcido, com cápsula metálica esterilizada, de cor dourada.

#### **Tamanhos**

Grande: 1.000gr; Médio: 500gr; Pequeno 250gr; Muito Pequeno 140gr.

#### **Rótulo**

Rótulo circular, com informação e descrição completa do produto.

Selo autocolante composto um círculo central com garantia de qualidade que assenta sobre a tampa.

#### **Certificação Ponto Verde**

Embalagem devidamente certificada pelo ponto verde.

#### **Código de Barras**

Os códigos de barras expostos no rótulo foram legalmente protegidos pela International Barcodes Network e Codigos de Barras España.

## COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL BASE

O mel é um complemento alimentar excepcional, não só pelo seu alto valor energético, mas também pelas substâncias indispensáveis ao equilíbrio do nosso organismo (vitaminas, sais minerais e oligoelementos).

Componentes	Média	Nutriente	Média p/ 100g
Acidez livre (meq/kg)	22,03	Cálcio	15,29 mg
Acidez total (meq/kg)	29,12	Carboidrat (totais)	80,35 mg
Açúcares totais (%)	1,5	Colesterol	1,87 mg
Água (%)	17,2	Energia	324,88 Kcal
Cinzas (%)	0,169	Ferro	0,3 mg
Diastase	20,8	Ferro	1,42 mg
Frutose (%)	38,19	Fósforo	3,9 mg
Glicose (%)	31,28	Magnésio	5,5 mg
Lactona/Acidez livre	0,335	Manganês	0,4 mg
Lactona (meq/kg)	7,11	Potássio	99,3 mg
Maltose (%)	7,31	Proteína	0,87g
Nitrogénio (%)	0,041	Sódio	14,16 mg
Outros (%)	3,1	Tiamina	0,1 mg
pH	3,91	B1	
Sacarose (%)	1,31	Vitamina C	0,7 mg
		Zinco	0,2 mg

## CRISTALIZAÇÃO

O mel pode ser consumido no seu estado líquido ou cristalizado. A cristalização é o selo de garantia do mel puro. Apenas este cristaliza quando exposto a temperaturas baixas, sendo que o fenómeno da cristalização não altera as propriedades e o valor nutricional do mel. Também a origem floral afeta o ritmo e a propensão à cristalização. O mel regressa à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria e a uma temperatura não superior a 40 °C.

Para evitar a cristalização, alguns méis comercializados são sujeitos a processos de pasteurização. No entanto, este processo retira propriedades ao mel, reduzindo desta forma o seu valor nutricional.

A exposição do mel a temperaturas elevadas altera as suas propriedades e do seu valor nutricional.



**Erico Palma**

NIF: 241241618

Estrada de Almodôvar, Cx Postal 1807, São Bamabé

7700-263 Almodôvar Portugal

Telef.: 963 904 538

Email: erico.palma@hotmail.com