



Amostra Ref: Lote 1 Amostra Lab.: P2020001FQ-A **Fornecedor:** Soc. Agrícola Kuolola Vinawaihe, Lda

Data de receção: 02/03/2020 **Data de envio:** 03/03/2020 **Matriz:** Mel

Origem Botânica / Botanical origin:

Origem geográfica / Geographical origin:

PARÂMETROS	RESULTADO	Unidades // Metodologia
Directiva CE 2001/110 // Decreto-lei 214/2003, de 18 de Setembro		
Condutividade mel / honey conductivity		µS/cm // Condutividade
<small>(Valores superiores a 800 µS/cm podem ser considerados de melada ou de castanheiro ou outras exceções segundo Directiva 2001/110)</small>		
Concentração de HMF/ HMF concentration		mg/Kg // Reflectrometria
<small>(Máximo legal segundo Directiva 2001/110 é de 40 mg de HMF / kg de mel); Cod.71323756;Val. 2018.12.31.</small>		
Concentração de HMF / HMF concentration		mg/kg //Espectrofotometria UV
<small>(Máximo legal segundo Directiva 2001/110 é de 40 mg de HMF / kg de mel)</small>		
Porcentagem de água / Humidity	18.3	(%) // Refractometria
<small>(Máximo legal segundo Directiva 2001/110 é de 20% de humidade, excepto para meis de Calluna 23%).</small>		
pH / pH	4.18	pH // Potenciometria
Acidez livre / free acidity	26.6	meq/kg // Titulação
<small>Máximo legal segundo Directiva 2001/110 é de 50 meq/kg)</small>		
Índice diastásico / Diastasic number	15.9	U Gothe // Phadebas®
<small>Em geral, com excepção do mel para uso industrial no mínimo 8: Meis com baixo teor natural de enzimas (por exemplo, meís de flores de citrinos) e teor de HMF não superior a 15 mg/kg no mínimo 3.</small>		
Frutose (F)	39.0	g/100 g // Enzimático
Glucose (G)	30.8	g/100 g // Enzimático
Teor total de frutose e glucose (F+G)	69.8	g/100 g // Cálculo
<small>(Mínimo de 60 g/100g para meís de néctar; mínimo de 45 g/100g para meís de melada; Directiva 2001/110)</small>		
Relação Frutose/ Glucose (F/G)	1.27	Cálculo
Sacarose (S)		g/100 g // Enzimático
<small>Em geral no máximo 5 g/100 g. Outros meís: Robinia pseudoacacia; Medicago sativa, Banksia menziesii, Hedysarum, Eucalyptus camadulensis, Eucryphia lucida, Eucryphia nilligani, Citrus spp. no máximo 10 g/100 g. Para meís de Lavandula spp., Borago officinalis no máximo 15 g/100 g</small>		
Outros parâmetros		
Maltose (M)		g/100 g // Enzimático
Brix		(%) // Refractometria
Cor do mel / honey color	93	Pfund // Fotometria
<small>Escala internacional (mm Pfund): Branco água (0 - 8); Extra branco (9 - 17); Branco (18 - 34); Âmbar extra claro (35 - 48); Âmbar claro (49 - 83); Âmbar (84 - 114); Âmbar escuro (mais de 114)</small>		


 Miguel Maia Ferreira da Costa
 NIF: 187 551 979
 Rua Almirante Reis, 91 - A - 2º Andar
 4490-463 PÓVOA DE VARZIM

Observações.