

FICHA TÉCNICA

MIEL DE TOMILLO



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- ❖ORIGEN 100% origen España: típica de la meseta central, zonas limítrofes y el Levante.
- ❖ESPECIE REPRESENTATIVA: Tomillo (Thymus sp.). Mínimo 12% polen.
- ❖COMPOSICIÓN FLORAL MAYORITARIA: Tomillo (Thymus sp.) y Flora silvestre autóctona variada.
- ❖ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Primavera -verano.
- ❖COLOR: Ámbar salpicado de un abanico de diversas tonalidades rojizas .
- ❖SABOR: Delicioso e intenso sabor floral dulce, acentuado con notas ácidas persistentes.
- ❖AROMA: Intenso aroma floral muy persistente.
- ❖TEXTURA: Tendencia media/escasa a cristalizar. En su proceso natural, la miel endurece y cristaliza
- ❖PECULIARIDADES: Miel cruda y pura, no homogeneizada, no filtrada y sin azúcares añadidos.
- ❖PROCESO DE MADURACIÓN Y ENVASADO: Envasado mayoritario en frío o maduración controlada a menos de 40° C.
- ❖CONSERVACIÓN: Mantener en lugar seco, semioscuro y fresco.
- ❖PLAZO DE CONSUMO PREFERENTE RECOMENDADO: 2 años / sin superar 40 mg/kg HMF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Se definen en primer lugar los parámetros y en segundo término el límite.

❖Color (mm Pfund)	Máximo 84 (de 50 a 84 frecuentemente).
❖Humedad	Máximo 18%
❖Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
❖Sacarosa	Máximo 5%
❖Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,40
❖Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
❖HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
❖Diasasas (Unidades Schade)	Mín.8 o bien Mín.3 si HMF menos de 15 ppm
❖Aerobios mesófilos (31 1°C):	Máximo 10000 ufc/g.
❖Enterobacteriaceae totales:	Ausencia/g.
❖E. coli:	Ausencia/g.
❖Salmonella-Shigella:	Ausencia/30g.
❖Mohos y levaduras:	Máximo 300 ufc /g.
❖Alérgenos:	No contiene.
❖Gluten:	No contiene.

VALOR NUTRICIONAL por 100 g.:

Valor energético	302 Kcal
Grasas	0 g.
De las cuales:	
ácidos grasos saturados	0 g.
Carbohidratos	75,10 g.
De los cuales: azúcares	75,10 g.
Fibra alimentaria	0 g.
Proteínas	0,38 g.
Sal	0,01 g.

CARACTERÍSTICAS IDENTIFICATIVAS y FORMATOS:

- ❖Se identifica con etiqueta frontal envolvente y precinto, incluso nºlote, fecha de consumo preferente y parámetros obligatorios.
- ❖FORMATOS: varios desde 30 gr hasta 70 kg. (60g .70g, 80g, 120g, 130g, 140g, 150g, 160g, 180g, 250g,500g, 950g, 1kg, 2kg, 3kg, 4kg, 5kg, 9,5 kg, 20kg, 40kg)

CONSEJOS DE USO:

- ❖Para disfrutar al máximo de su sabor y aroma tómalala directamente, manteniéndola dentro de la boca el mayor tiempo posible antes de ingerirla.
- ❖Si prefieres diluirla, calentar al baño maría y que la temperatura no supere nunca los 40° para evitar la pérdida de atributos.
- ❖NO APTA PARA NIÑOS MENORES DE 1 AÑO



JALEA DE LUZ S.L.
Since 1998 / Pure Raw Honey 100% from Spain.


Fábrica: Camino Balsa Buena s/n - Monegrillo - 50164 Zaragoza (SPAIN)
Telf: (+34) 976 634 606 / 618629915 / 657679955
info@jaleadeluz.com www.jaleadeluz.com


En **Jalea de Luz S.L.**, desarrollamos desde 1998 proyectos sostenibles en los sectores apícola, medioambiental, paisajístico y alimentario, conformando una empresa familiar socialmente comprometida en la integración de personas con algún tipo de discapacidad así como en la consolidación de una economía equitativa.

ENTIDADES COLABORADORAS


- **ASOCIACIÓN APIMYS «ALMETA ALBA»** (organización sin ánimo de lucro cuya fin es el impulso de un trabajo integral para la inserción laboral de personas con cualquier tipo de discapacidad, así como el desarrollo de proyectos sostenibles en naturaleza).
- **FUNDACIÓN “CARMEN FDEZ.. CÉSPEDES / CENTRO ESPECIAL CEDES”** (Entidad sin ánimo de lucro dedicada a la atención integral de niños, jóvenes y adultos con discapacidad intelectual).
- **SPANISH GOURMET STORE S.L.** (empresa solidaria con amplia tradición y saber hacer en el mundo de la Alimentación Gourmet y Delicatesen).
- **SEO/ Birdlife** (Sociedad española de ornitología) en la conservación de la naturaleza y biodiversidad en España.

RECONOCIMIENTOS

.-  **ARTESANÍA ALIMENTARIA:** es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos normalizados, sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del ARTESANO.

.-  **SOLIDAR** (asociación sin ánimo de lucro empresarios solidarios- Aragón). La Certificación Solidar tiene por objeto acreditar a su titular como Empresa o Profesional SOCIALMENTE RESPONSABLE por su gestión para favorecer la inserción laboral de personas con discapacidad, cumpliendo o superando los requisitos establecidos en la actual normativa.

.-  **PLAN DE RESPONSABILIDAD SOCIAL DE ARAGÓN:** Jalea de Luz, empresa socialmente responsable, acata los compromisos de SENSIBILIZACIÓN, COMPROMISO, FORMACIÓN Y TRANSPARENCIA.

.-  **ACENE:** es una asociación sin ánimo de lucro que garantiza y certifica que todos sus socios cumplen con un standard

¡AGRADECEMOS DE TODO CORAZÓN SU COLABORACIÓN!

