



# LABORATORIOS APINEVADA S.L.

★ CONTROL DE CALIDAD  
★ ASESORAMIENTO TÉCNICO  
★ ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO  
★ AGUAS      ★ ALIMENTOS

★ ASESORÍA APÍCOLA  
★ ANÁLISIS DE MIEL  
★ ANÁLISIS DE POLEN  
★ ANÁLISIS DE JALEA REAL



LOS ENSAYOS MARCADOS CON (#) NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC.

Polígono Industrial Parque Metropolitano · C/ Los Rubiales 17 · 18130 ESCÚZAR (GRANADA)

www.apinevada.com    director@apinevada.com

**Informe:** L0507-21-1 Página 1/2

**Cliente:** M<sup>a</sup> Teresa Cuevas Gaipo

**Ref muestra:** L0507/21

**Dirección:** C/ Gerardo Cantero, 2. 39584 - S. Pedro de Bedoya. Cantabria

**Muestreo:** Externo **Información aportada por cliente:** Producto: miel Ref.: --

**Fecha recepción muestra:** 23/02/21 **Fecha análisis:** 23/02/21 a 05/03/21

Laboratorios Apinevada no se responsabiliza de la información aportada por el cliente

## ANÁLISIS INFORMATIVO / ANALYSIS REPORT

Normativa aplicada: Norma de calidad relativa a la miel Real Decreto 1049/03. Directiva 2001/110/ CE. Regulation (CE) 2001/110

### Parámetros físico-químicos / Physical - Chemical parameters

	Resultados	Unidad	Lím. Admitidos	Método
Conductividad a 20°C <i>Conductivity at 20°C</i>	8.3 ± 1.2	x 10 <sup>-4</sup> S/cm	8x10 <sup>-4</sup> S/cm*	PNT M01.01 (electrometría)
pH	4.17		---	PNTM02.01 (potenciometría)
Acidez Libre / <i>Free acid</i>	50.0 ± 9.0	meq/kg	50 meq/kg	PNT M02.01 (volumetría)
Hidroximetilfurfural <i>Hydroxymethylfurfural</i>	< 1.0	mg/kg	40 mg/kg	PNT M03.01 (espectrofotometría UV)
Humedad (a 20°C) <i>Moisture (at 20°C)</i>	16.8	%	20 %	PNT M04.01 (refractometría)
Fructosa / <i>Fructose</i>	36.7	%	---	PNT M05.01 (CL/IR)
Glucosa / <i>Glucose</i>	28.1	%	---	PNT M05.01 (CL/IR)
Sacarosa / <i>Sucrose</i>	< 0.5	%	5 %***	PNT M05.01 (CL/IR)
# Maltosa / <i>Maltose</i>	< 0.5	%	---	PNT M05.01 (CL/IR)
Fructosa ÷ glucosa	1.30		---	Cálculo
Fructosa + glucosa	65	%	Min. 60 %**	Cálculo
Actividad diastasa <i>Diastase activity</i>	32.5	U Gothe	Min. 8 U Gothe <sup>4*</sup>	PNT M06.02 (Phadebas®)

\* En miel de mielada, castaño y mezclas (con excepciones), se admite un mínimo de 8 x10<sup>-4</sup>S/cm. In honeydew, chestnut honey and blends of these (with exceptions); not less than 8x10<sup>-4</sup>S/cm

\*\* En miel de mielada o mezcla de miel de mielada con miel de flores se admite no menos de 45 %. In honeydew honey, blends of honeydew honey with blossom honey; not less than 45 g/100 g

\*\*\* En determinados tipos de miel (por ejemplo, Citrus spp), se admite 10 %. In some honey type, it is admitted until 10 %

<sup>4\*</sup>En mieles con contenido bajo en enzimas (como Citrus spp), se admite un mínimo de 3 U siempre que hidroximetilfurfural sea < 15 mg/kg. Honeys with low natural enzyme content and HMF < 15 mg/kg, not less than 3 U.

El Laboratorio no se hace responsable de la toma de muestras salvo indicación expresa. Los resultados analíticos ofrecidos corresponden exclusivamente a la muestra recibida y analizada en nuestro laboratorio. No se permite la reproducción del presente informe sin el consentimiento previo de los Laboratorios Apinevada S.L. Es una norma ética de nuestro Laboratorio la estricta confidencialidad de los trabajos que realizamos. Las Incertidumbres están calculadas y a disposición de los clientes.

Laboratorio Agrario privado Autorizado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. N.º Reg. A-130-AU



# LABORATORIOS APINEVADA S.L.

★ CONTROL DE CALIDAD  
★ ASESORAMIENTO TÉCNICO  
★ ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO  
★ AGUAS      ★ ALIMENTOS

★ ASESORÍA APÍCOLA  
★ ANÁLISIS DE MIEL  
★ ANÁLISIS DE POLEN  
★ ANÁLISIS DE JALEA REAL



LOS ENSAYOS MARCADOS CON (#) NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC.

Polígono Industrial Parque Metropolitano · C/ Los Rubiales 17 · 18130 ESCÚZAR (GRANADA)

www.apinevada.com    director@apinevada.com


**Informe:** L0507-21-1      **Página** 2/2

*Normativa aplicada: Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs*

## # Análisis microbiológico / Microbiological analysis

Parámetro / parameter	Resultados / Results	Max. Recomendado / Max. Recommended
# Recuento de Aerobios mesófilos / <i>Mesophilic aerobia count</i>	Ausencia (absence) / g	10000 UFC / g
# <i>Enterobacteriaceae</i> totales / <i>Total Enterobacteriaceae</i>	Ausencia (absence) / g	Ausencia (absence) / g
# Recuento de Mohos y levaduras / <i>Moulds and yeast count</i>	10 ufc / g	100 UFC/ g
# Investigación de <i>Salmonella</i> sp. / <i>Salmonella sp investigation</i>	Ausencia (absence) /25 g	Ausencia (absence) / 25g
# <i>Clostridium</i> sulfito-reductores / <i>Sulfite reducing Clostridium</i>	Ausencia (absence) / g	Ausencia (absence) / g

## Observaciones / remarks:

  
**LABORATORIOS APINEVADA, S.L.**  
C.I.F.: B - 18900084  
C/ Barrancos, s/nº  
Tlf y Fax.: 958 771 131 / 96  
18420 LÁNJARON (Granada)

Fdo. F.J. Orantes Bermejo  
Director Técnico / Technical Director

Escúzar (Granada) a 5 de marzo de 2021

El Laboratorio no se hace responsable de la toma de muestras salvo indicación expresa. Los resultados analíticos ofrecidos corresponden exclusivamente a la muestra recibida y analizada en nuestro laboratorio. No se permite la reproducción del presente informe sin el consentimiento previo de los Laboratorios Apinevada S.L. Es una norma ética de nuestro Laboratorio la estricta confidencialidad de los trabajos que realizamos. Las Incertidumbres están calculadas y a disposición de los clientes.

Laboratorio Agrario privado Autorizado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Nº Reg. A-130-AU