

Mel grau alimentício

Nome científico: Mel
País fabricante: Brasil
Conservantes: nenhum

Scientific name: Bee honey
Country of manufacture: Brazil
Preservatives: none

Especificações:

- Físico-Químico:

Aspecto	líquido homogêneo
Cor	branco d'água a âmbar claro
Densidade	1,39 - 1,44
Umidade (% p/p)	máx. 20,0
Cinzas (% p/p)	máx. 1,0
pH	3,6 - 5,0
Acidez livre (% p/p)	máx. 0,25
Reação de lugol	negativo
Reação de lund (ml)	0,6 - 3,0
HMF (mg/kg)	máx. 60
Atividade Diastásica	mín. 3 (HMF < ou = 15) ou mín. 8 (HMF > 15)

- Microbiológicas:

Contagem de Microrganismos:	
Bactérias (UFC/ml)	máx. 10 ³
Fungos (UFC/ml)	máx. 10 ³
Patógenos	ausente

Embalagem:	5 kg e 25 kg
Vida útil:	24 meses

Specifications:

- Physico-chemicals:

Aspect	homogeneous liquid
Color	water white to clear amber
Density	1,39 - 1,44
Moisture (% w/w)	max. 20,0
Total ash (% w/w)	max. 1,0
pH	3,6 - 5,0
Free acidity (% w/w)	max. 0,25
Lugol reaction	negative
Lund reaction (ml)	0,6 - 3,0
HMF (mg/kg)	max. 60
Diastatic activity	min. 3 (HMF < or = 15) or min. 8 (HMF > 15)

- Microbiological:

Total microorganism count:	
Total bacteria (CFU/g)	max. 10 ³
Yeast/mold (CFU/g)	max. 10 ³
Pathogens	absent

Packaging:	5 kg and 25 kg
Shelf-life:	24 months